FOUR ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

Modèle N° : IEO-55LCR50

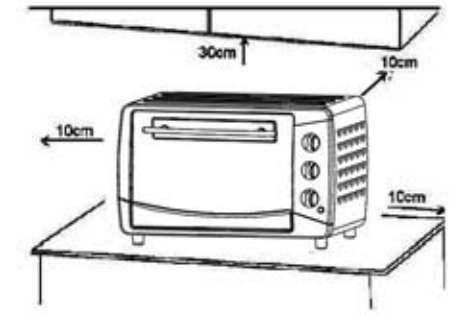
Nous vous remercions d'avoir acheté ce four électrique. Veuillez attentivement lire ce manuel d'utilisation et observer les consignes de sécurité. Conservez ce manuel d'utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

www.ices-electronics.com

Précautions ET INDICATIONS

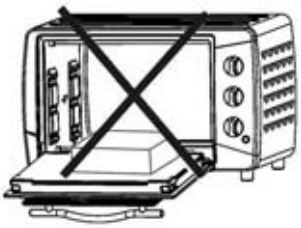
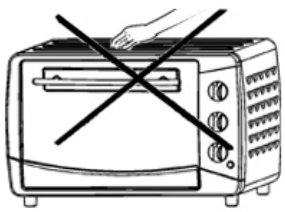
※ Avant toute utilisation, lisez et observez attentivement les indications.

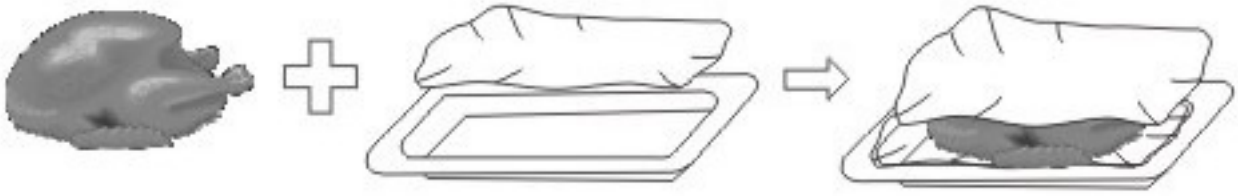
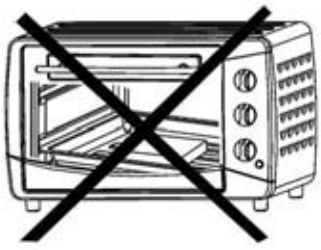
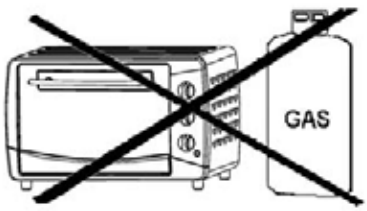
Avertissement
Il s'agit d'un produit électrique d'intérieur, qui doit être uniquement utilisé aux fins prévues et conformément avec ces instructions. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
Les appareils électroménagers ne doivent pas être utilisés par des enfants Tout enfant utilisant un appareil électroménager d'intérieur doit être étroitement surveillé par un adulte responsable pour s'assurer du respect de toutes les instructions et précautions de sécurité.
Utilisez uniquement des aliments et ustensiles adaptés à la cuisson au four.f

<table>
<tr>
<td rowspan="3"> 

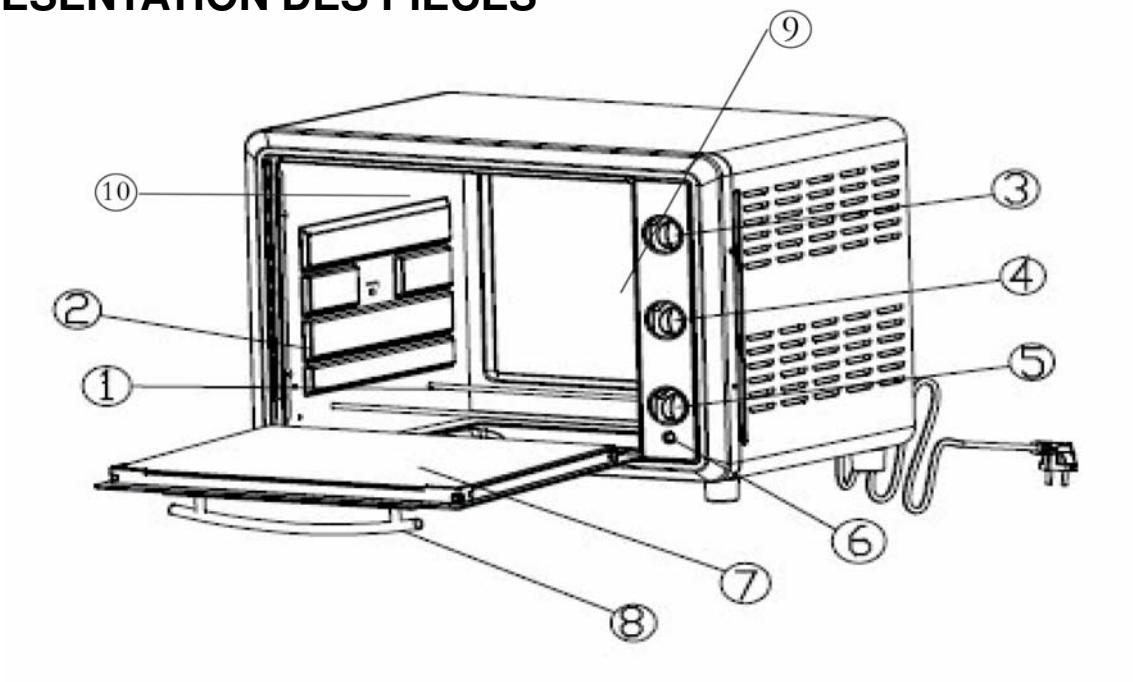
* Ne bloquez pas les orifices de ventilation du four, car ceci peut fausser une surchauffe si le four fonctionne !</td>
<td>Le four doit être posé sur une surface plate et stable. Le four doit être suffisamment aéré. Maintenez un espace minimal de 30 cm au dessus du four, un espace de 10 cm à l’arrière et sur les côtés.</td>
</tr>
<tr>
<td>Insftaller le four trop près d'un mur peut brûler ou salir le mur. Assurez-vous que les objets tels que les rideaux, etc. n'entrent jamais en contact avec l'unité.</td>
</tr>
<tr>
<td>N'insérez aucun objet entre le four et la surface sur laquelle il repose. Cet objet pourrait être brûlé.</td>
</tr>
</table>

REMARQUES
En cas de détérioration du cordon d’alimentation, confiez son remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à un technicien spécialisé afin de prévenir tout danger.

AVERTISSEMENT	
	Le cordon d'alimentation CA doit être raccordé à une prise de courant correctement mise à la terre. Insérez entièrement la fiche sans la prise afin de prévenir toute surchauffe. N'utilisez pas une prise de courant pour lampe électrique N'utilisez pas de multiprises. Ne plongez pas l'unité ou son cordon dans l'eau.
	Ne manipulez pas l'unité avec les mains mouillées, le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec de l'eau. Débranchez toujours le cordon d'alimentation après utilisation ouf lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. Tout dysfonctionnement survenant lorsque la fiche est insérée dans la prise de courant peut provoquer un incendie.
	Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon proprement dit. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait briser les fils situés à l'intérieur du cordon.
	Ne posez aucun objet sur le four en cours d'utilisation. La chaleur peut causer des déformations, fissurations, etc.
	Ne posez aucun objet lourd sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte. L'unité peut subir une chute.
	Attention ! Ne touchez aucune pièce de l'unité durant ou immédiatement après utilisation. Les pièces métalliques et la porte en verre deviennent très chaudes en cours d'utilisation. Veillez à ne pas les toucher lors de l'ouverture et la fermeture de la porte.

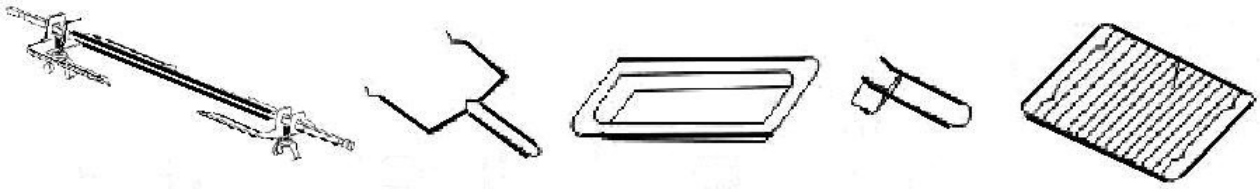
AVERTISSEMENT	
	Utilisez toujours la poignée lors de l'insertion et du retrait de la plaque de cuisson. Toucher la plaque avec vos mains peut causer de graves brûlures.
	N'éclaboussez pas la porte lorsque celle-ci est chaude. Ceci peut briser le verre.
Lors de la cuisson de plats tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer 2 feuilles de papier aluminium sur un plateau afin de réduire les éclaboussures d'huile. Placez une feuille sur chaque plaque. L'huile s'écoulera ensuite entre les deux feuilles de papier aluminium. 	
	Ne posez rien au-dessus/à proximité des résistances (supérieures et inférieures), car les aliments peuvent brûler. Placez toujours la plaque de cuisson sur le quatrième cran pour éviter toute chute de jus ou de miettes sur la résistance.
	N'utilisez aucune substance inflammable à proximité d'un appareil électrique en fonctionnement. Éloignez les récipients sous pression et autres gaz inflammables de l'appareil allumé. Ceci peut causer un incendie ou une explosion.

PRÉSENTATION DES PIÈCES



1. Résistance	5.Minuterie	9. Lampe
2.Emplacement pour plaque de cuisson	6. Témoin de fonctionnement	10.Revêtement autonettoyant
3.Thermostat	7. Porte en verre	
4.Commutateur Fonction	8. Poignée de la porte	

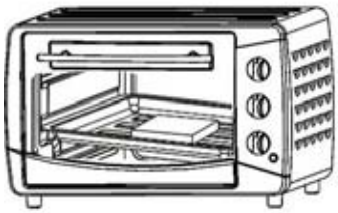
ACCESSOIRES



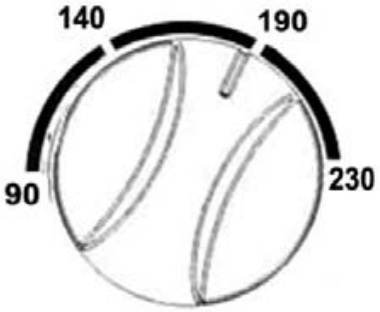
Tournebroche Fourches	Poignée de rôtissoire	Plaque de cuisson	Poignée	Grille

MODE OPÉRATOIRE

1 Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.	2 Posez l'aliment sur la plaque de cuisson, la grille de cuisson ou le tournebroche puis refermez la porte du four.

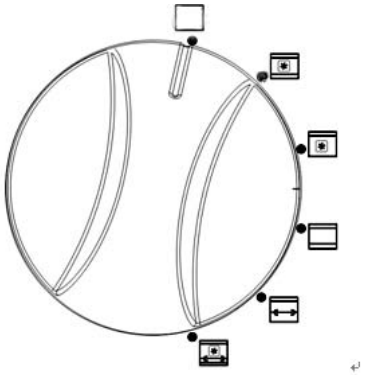


3 Tournez le « Thermostat » dans le sens horaire pour sélectionner la température appropriée au plat à cuisiner.



Thermostat

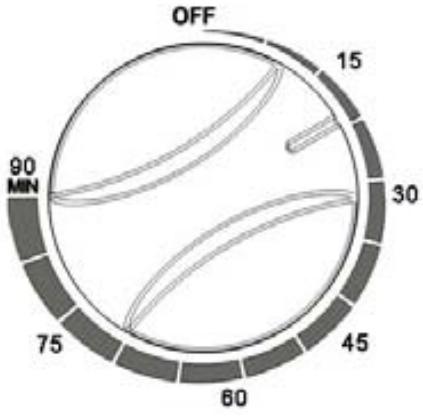
4 Tournez le « Commutateur Fonction » dans le sens horaire pour sélectionner le mode de cuisson approprié. « □ » indique qu'aucune fonction n'est activée.



Commutateur Fonction

5 Positionnez la « Minuterie » sur la durée de votre choix (minutes). Le four est désormais activé, **méfiez-vous des surfaces chaudes, n'ouvrez pas la porte en verre pendant la cuisson !**

Minuterie



Résistances supérieures et inférieures
+
Fonction Convection

Résistances supérieures
+
Fonction Convection

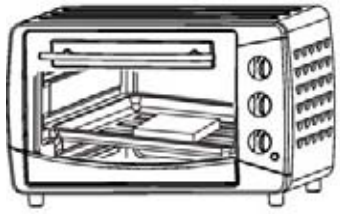
Résistances supérieures et inférieures

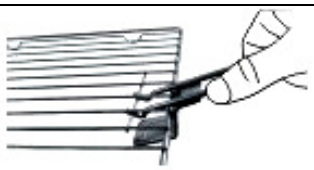
Résistances supérieures
+
Fonction Tournebroche

Résistances supérieures et inférieures
+
Fonction convection et Tournebroche

6 Le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée,

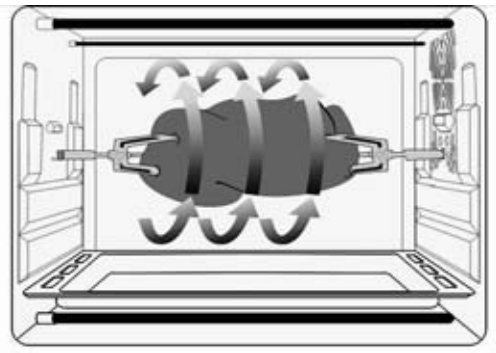
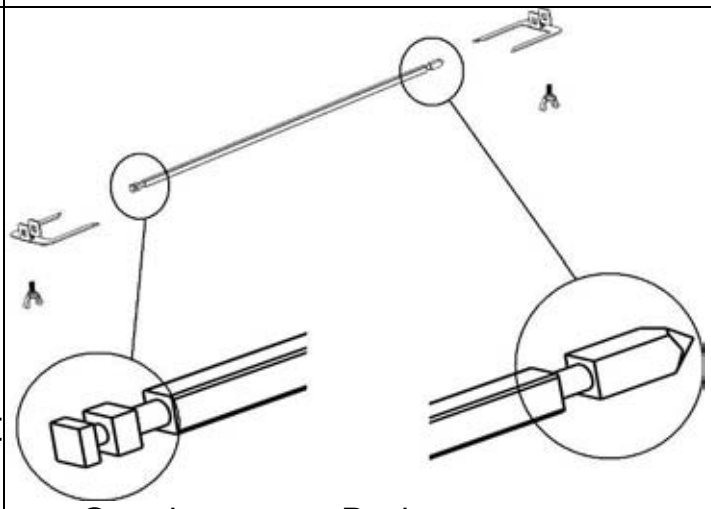
7 Débranchez toujours le cordon d'alimentation

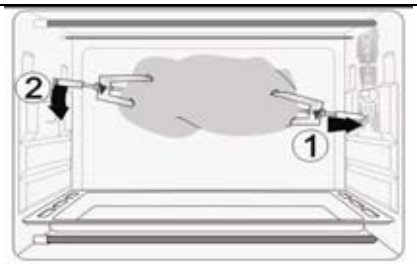
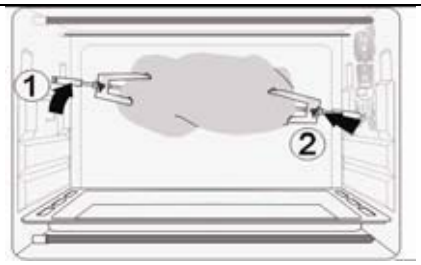
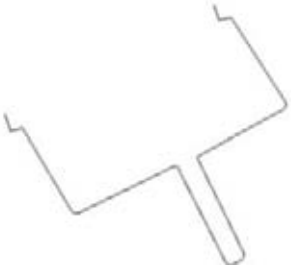
l'avertisseur retentit. Retirez délicatement l'aliment puis appréciez votre plat. 	après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. Laissez complètement refroidir l'unité avant tout nettoyage.

Plaque de cuisson et Grille		
	Aliment (indiqué à titre de référence)	Mode opératoire de la poignée
Plaque de cuisson **** Il est recommandé de l'utiliser comme plateau ramasse-miettes.***	Ailes de poulet rôties, steaks de Hambourg, gratins, gâteaux, la plupart des autres aliments à cuire au four.	
Grille 	Pommes de terre cuites, aliments secs	
Plaque de cuisson et Grille 	Pour les aliments qui produisent beaucoup de jus, par exemple : le poisson bouilli, etc.	

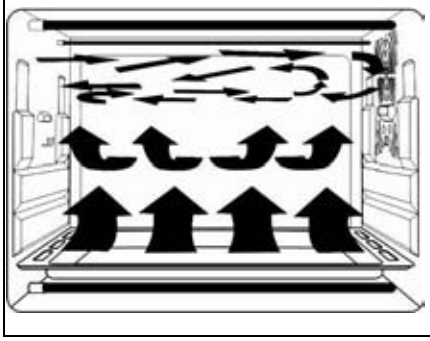
AVERTISSEMENT
Retirez les liquides chauds avec prudence.

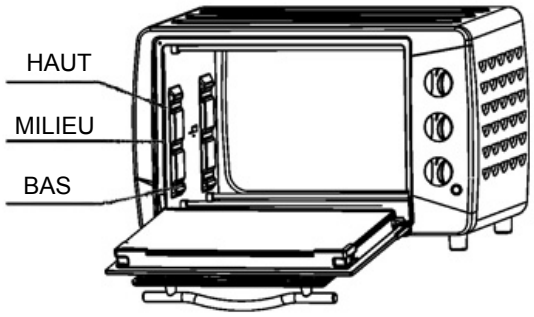
Fonction Tournebroche

A utiliser avec les crochets de rôtissoire.	Installation des crochets de rôtissoire.
 Cette fonction permet également la cuisson.	 Gauche Droite

Installation des crochets de rôtissoire.	Retirez les crochets de rôtissoire.	Poignée de rôtissoire
		
Installez les crochets de rôtissoire dans les orifices prévus, placez ensuite le tout sur l'emplacement de rôtissoire.	Utilisez la poignée de rôtissoire pour retirer les crochets de rôtissoire de leur emplacement. ***ATTENTION :*** *Attention à l'huile chaude !*	Utilisez toujours la poignée de rôtissoire pour retirer les crochets de rôtissoire.

Fonction Convection

	La fonction Convection garantit un flux d'air puissant et tournant permettant une cuisson uniforme. Les saveurs sont conservées.

Emplacement	
Vous pouvez installer la plaque de cuisson sur 3 positions différentes selon les plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, pour cuisiner un gratin de macaronis et cuire davantage la partie supérieure du plat, utilisez le premier ou le second emplacement.	

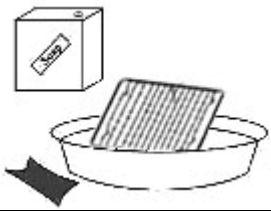
AVERTISSEMENT
Retirez les liquides chauds avec prudence.
Une légère fumée et odeur peuvent être émises lors de la première utilisation de l'unité, ceci est normal et ne représente en aucun cas un dysfonctionnement.

Remarque
Lorsque le fond du four est sale, les résidus peuvent prolonger la durée de la cuisson.

GUIDE DE CUISSON POUR LES ALIMENTS DE BASE (fourni à titre de référence seulement)

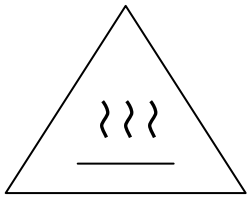
Type d'aliment	Température (°C)	Emplacement	Durée (minutes)
Pain	180	BAS	9-13
Gâteau	180	MILIEU	25-35
Poisson	230	MILIEU	10-15
Poulet/canard	220-230	MILIEU	30-45
Pancakes	160	HAUT	7-10
Bœuf	230	MILIEU	8-15
Œufs/cacahuètes	125-150	MILIEU	6-10
Hot dog	200	MILIEU	6-10
Hamburger	230	MILIEU	10-14

MÉTHODE DE NETTOYAGE

	Débranchez le cordon d'alimentation puis laissez refroidir les différentes pièces avant tout nettoyage.
	Nettoyez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette pour aliments avec du coton doux (ou une éponge) et du détergent neutre pour le nettoyage. Rincez ensuite à l'eau fraîche. N'utilisez pas de brosses dures ou autres objets similaires pour nettoyer l'unité, veillez également à ne pas racler les parois internes du four. Ceci permet de protéger la plaque, la grille et la fourchette pour aliments.
	N'utilisez aucun nettoyant abrasif ou toxique tel que l'essence, la poudre abrasive et les solvants.
	Retirez la grille, versez le détergent doux ou le nettoyant de cuisine dans l'eau, faites tremper la grille dans l'eau puis utilisez une éponge douce pour nettoyer. Enfin, rincez entièrement avec de l'eau propre puis séchez le tout avant rangement.
	Retirez la plaque, versez le détergent doux ou le nettoyant de cuisine dans l'eau, faites tremper la plaque dans l'eau puis utilisez une éponge douce pour nettoyer. Engfin, rincez entièrement avec de l'eau propre puis séchez le tout avant rangement.
	Plongez un chiffon de nettoyage dans l'eau propre, prenez et séchez le chiffon,utilisez-le pour nettoyer les parois extérieures et intérieures (y compris la porte et les résistances) de l'unité. Enfign, séchez l'unité à l'aide d'un chiffon propre. La cavité a un revêtement de matériaux auto-nettoyants. Ce matériau a une enzyme spéciale, qui peut décomposer les molécules d'huile. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de nettoyer avec un chiffon après la cuisson.

Avertissement
• utilisez seulement les accessoires recommandés par le fabricant.
• Si ce produit s'arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez puis débranchez immédiatement le produit. Cognsultez un professionnel avant toute nouvelle utilisation du produit.
• Afin de prévenir toute électrocution, n'essayez pas de désassembler ou de réparer un appareil, retournez-le plutôt à votre revendeur ou un de nos centres de réparation agréés pour vérification et entretien.

AVERTISSEMENT SPÉCIAL



Attention : La température des surfaces accessibles peut être élevée en cours d'utilisation.

Précautions Importantes
Prenez le temps de lire toutes les instructions.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personne dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissance ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles sont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'il soit âgés de 8 ans et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :-

- Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnement professionnels,
- Dans des fermes,
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin de prévenir tout danger.

Service et support

Pour plus d'informations : http://www.ices-electronics.com/
Pour de l'aide : http://icessupport.zendesk.com

Service d'assistance ICES:

Allemagne	0900-1520530	(appel local)
Pays-bas	0900-23553626	(Prix d'un appel local + 1ct P/min)
Belgique	02-6200115	(appel local)
France	0170480005	(appel local)

Le service d'assistance est joignable du lundi au vendredi entre 9 heures et 18 heures.
Au cas où votre appareil aurait besoin de réparation, notre service d'assistance pour redirigera vers votre revendeur le plus proche.

ICES propose un service et une garantie conformément aux lois européenne, ce qui signifie qu'en besoin de réparation (aussi bien pendant et après la période de garantie), vous pouvez contacter votre revendeur le plus proche.
À prendre en considération: Il n'est pas possible de renvoyer l'appareil pour réparation directement à ICES.
Note importante : Si l'unité est ouverte ou modifiée de quelque manière par un centre de service non agréé, cela mettra fin à la garantie.

Ce symbole indique que le produit électrique concerné ou la batterie ne doit pas être jeté parmi les autres déchets ménagers en Europe. Pour garantir un traitement correct du déchet de la batterie ou de l'appareil, veuillez vous en débarrasser en vous conformant aux règlements en vigueur dans votre secteur en ce qui concerne le des appareils électriques et autres batteries. En agissant de la sorte, vous contribuerez à la préservation des ressources naturelles et à l'amélioration des niveaux de protection environnementale concernant le traitement et la destruction des déchets électriques. (Directive sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques).

Les produits avec la marque CE sont conformes à la directive CEM (2004/108/CE) et à la directive basse tension (2006/95/EC) émises par la commission de la communauté européenne.

®Tous droits réservés

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Lenco model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2004/108/EC (EMC Directive)

Standards to which conformity is declared:

EN 55014-1:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
EN 55014-2:1997 +A1:2001+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
EN 61000-3-2:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤16 Ampere per phase)
EN 61000-3-3:2008	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 3: Limitation of voltage fluctuation and flicker in low-voltage supply systems for Equipment with rated current ≤ 16 Ampere.

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 27, 2013

Signature: _____

Name: G. Moors

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Ices model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2006/95/EC (Low Voltage Directive)
Standards to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012+
EN 60335-2-9:2003
+A1+A2+A12+A13
EN 62233:2008

Safety requirements for mains operated household and related products

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 15, 2013

Signature: _____

Name: *G.Moors*

ELEKTRISCHE OVEN

Handleiding

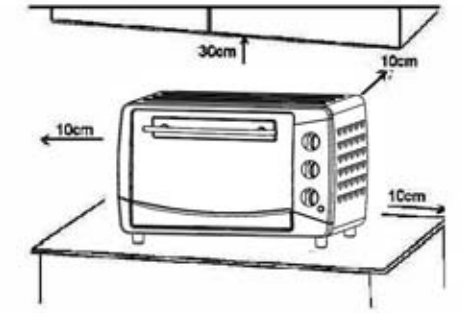
Modelnummer: IEO-55LCR50

Bedankt voor de aanschaf van deze elektrische oven. Lees deze handleiding zorgvuldig en volg de instructies. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

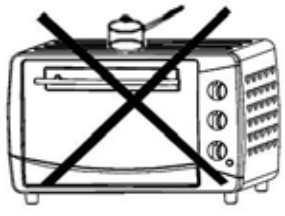
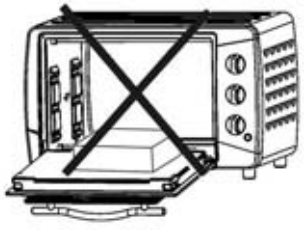
www.ices-electronics.com

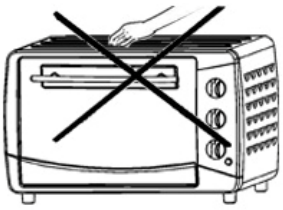
AANDACHT EN INDICATIES

※Lees en volg deze aanwijzingen zorgvuldig vóór gebruik

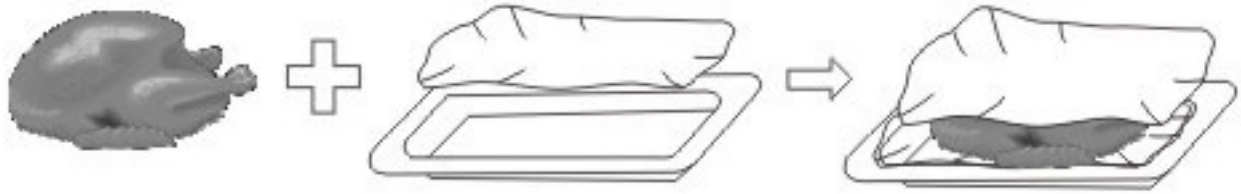
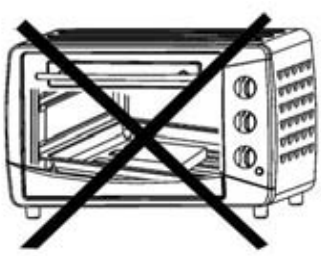
WAARSCHUWING	
Dit is een huishoudelijk, elektrisch product dat alleen mag worden gebruikt voor het bedoelde doel en in overeenstemming met deze instructies. Dit product mag nooit worden gebruikt in een commerciële omgeving.	
Huishoudelijke elektrische producten zijn niet ontworpen voor gebruik door kinderen! Kinderen die gebruik maken van huishoudelijke elektrische producten moeten onder nauw toezicht staan van een verantwoordelijke volwassene om ervoor te zorgen dat alle instructies voorzorgsmaatregelen worden nageleefd.	
Controleer vóór gebruik of het keukengerei en de voedingsmiddelen geschikt zijn voor gebruik in ovens.	
 *** Blokkeer de ventilatie-openingen van de oven NIET. De oven kan oververhitten als de ventilatie-openingen worden geblokkeerd tijdens gebruik!**	De oven moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst. Zorg voor voldoende luchtstroom rond de oven. Laat 30cm ruimte aan de bovenkant van de oven en 10cm aan de achterkant en de zijkanten.
	Als de oven te dicht bij een muur staat, kan de muur worden verbrand of kunnen er vlekken op de muur komen. Zorg ervoor dat er gordijnen, etc. niet in contact komen met het apparaat.
	Plaats geen voorwerpen tussen de onderkant van de behuizing en het oppervlak waar de oven op staat. Voorwerpen tussen de oven en de ondergrond kunnen verbranden.

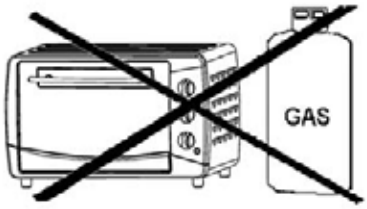
OPMERKINGEN
Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden gerepareerd door de fabrikant of diens vertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen

WAARSCHUWING	
	De stekker moet worden aangesloten op een juist geïnstalleerd stopcontact. Steek de stekker volledig in het stopcontact; de stekker kan abnormaal warm worden als de stekker niet volledig in het stopcontact zit. Gebruik geen stopcontact voor elektrisch licht. Sluit nooit meerdere stekkers aan op hetzelfde stopcontact. Dompel het snoer of de stekker niet onder in water.
	Maak het netsnoer niet nat en gebruik het apparaat niet met natte handen. Haal de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik of als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten. Een defect kan leiden tot brand als de stekker in het stopcontact zit.
	Als u de stekker uit het stopcontact haalt, houd dan de stekker vast en niet het netsnoer. Trek nooit aan het netsnoer. Dit kan leiden tot kabelbreuk.
	Plaats geen voorwerpen op de oven tijdens gebruik. De warmte kan vervorming, scheuren, etc. veroorzaken.
	Plaats geen zware voorwerpen op de geopende deur. Dit kan ervoor zorgen dat het apparaat valt.

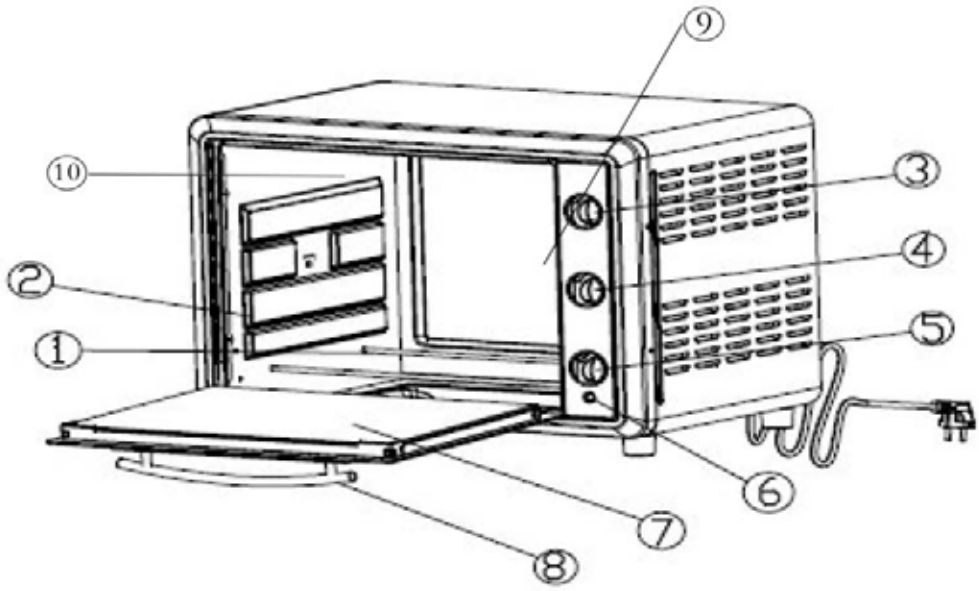


Wees voorzichtig! Brand uzelf niet tijdens gebruik of onmiddellijk na gebruik. De metalen delen en de glazen deur worden tijdens gebruik erg heet. Raak ze niet aan bij het openen en sluiten van de deur.

WAARSCHUWING	
	Gebruik altijd de handgreep bij het plaatsen of verwijderen van de bakplaat. Rechtstreeks aanraken kan ernstige brandwonden veroorzaken.
	Zorg ervoor dat er geen water op de glazen deur komt als deze warm is. Dit kan leiden tot het breken van het glas.
Bij het bereiden van gerechten waarbij olie kan spatten, zoals gebraden kip, wordt aangeraden om 2 vellen aluminiumfolie op de bakplaat te leggen om het spatten van olie te verminderen. Leg een vel op de bakplaat. Dan zal de olie druppelen op een gat tussen de folies. 	
	Plaats geen voorwerpen op de bovenkant / in de buurt van de verwarmingselementen (bovenkant en onderkant), het eten zal verbranden. Plaats de bakplaat altijd op de derde geleider om te voorkomen dat sap of

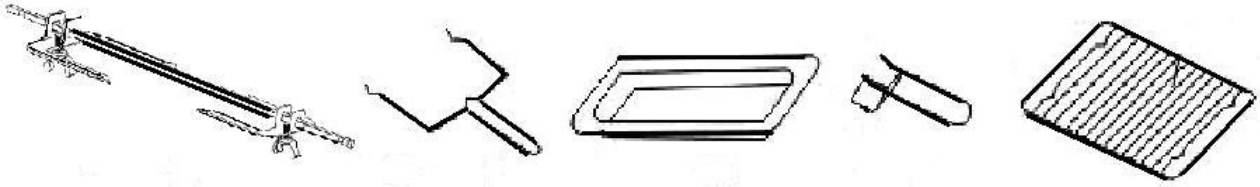
	kruimels op de verwarmingselementen vallen.
	Gebruik geen ontvlambare stoffen in de buurt van elektrische apparaten. Zet container met druk en alle andere brandbare gassen ver uit de buurt van het operationele apparaat. Dit kan leiden tot brand en explosie.

IDENTIFICATIE ONDERDELEN



1.Verwarmingselement	5.Timer	9. Lamp
2.Geleiders bakplaat	6.Glazen deur	10.Zelfreinigende coating
3.Temperatuurregeling	7.Handvat deur	
4. Functieknop	8.Indicatielampje	

ACCESSOIRES

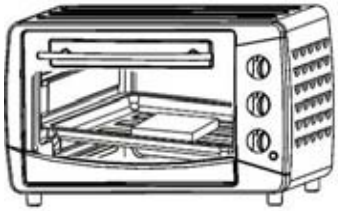


Draaispies	Handgreep draaispies	Bakplaat	Handgr eep	Rooster

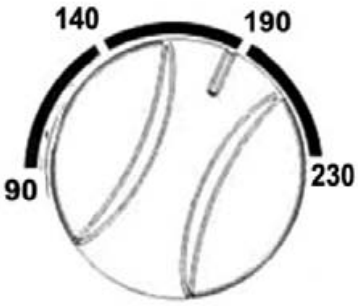
KORTE INSTRUCTIES

1 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

2 Plaats het voedsel op het rooster of de bakplaat, en sluit vervolgens de glazen deur.

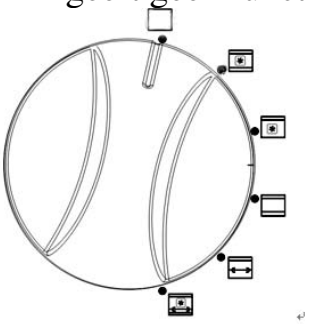


3 Stel de "temperatuurregeling" in door deze met de klok mee te draaien en de geschikte temperatuur voor de te bereiden gerechten te selecteren
.



Temperatuurregeling

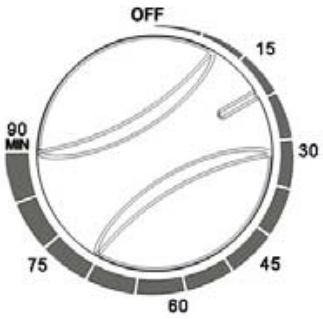
4 Stel de "Functieknop" in door de knop met de klok mee te draaien en de geschikte verwarmfunctie te selecteren.
"□" geeft geen functie aan.



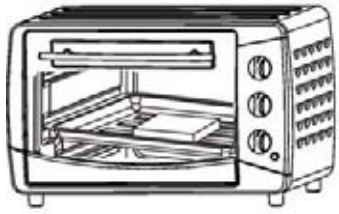
Functieknop

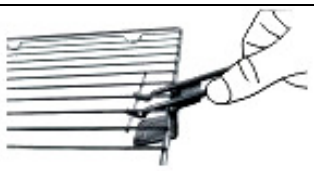
5 Stel de "Timer" in op de gewenste baktijd (in minuten). De oven werkt nu, **pas op, het oppervlak kan HEET zijn en open de glazen deur NIET tijdens het koken!**

Timer



	Boven & onder verwarmen + Convectiefunctie
	Boven verwarmen + Convectiefunctie
	Boven & onder verwarmen
	Boven verwarmen + Draaispies
	Boven & onder verwarmen + Convectie & Draaispies

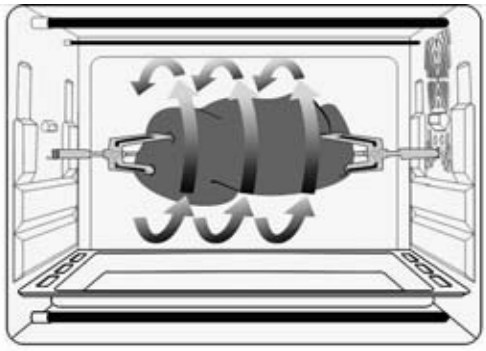
6 De oven schakelt automatisch uit aan het eind van de geselecteerde tijd en er zal een bel klinken. Neem het voedsel voorzichtig uit de oven en geniet van uw eten. 	7 Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik, of als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten. Laat de oven afkoelen vóór het reinigen.

Bakplaat en rooster		
	Voedsel(Alleen ter Ref.)	Hoe de handgreep te gebruiken
Bakplaat **** Aanbevolen om te gebruiken als kruimelplaat.***	Voor geroosterde kip, hamburger, gratin, cake en vele andere ovengerechten	
Rooster 	Gebakken aardappelen, droge voedingsmiddelen	
Bakplaat en rooster 	Voor voedingsmiddelen die druipen, bijv. gekookte vis, etc.	

WAARSCHUWING
Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete vloeistoffen.

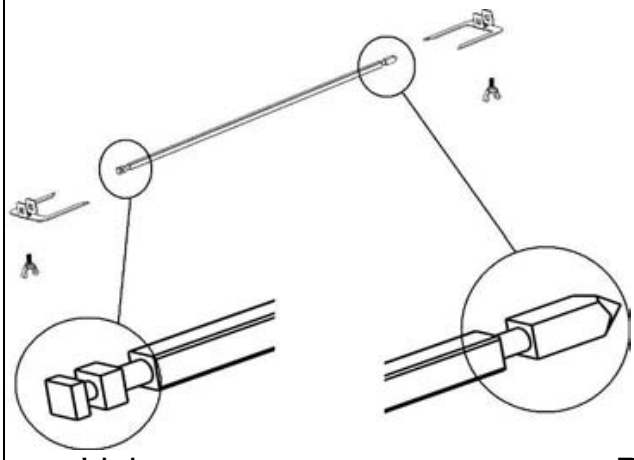
Gebruik met draaispies

Gebruik met draaispies



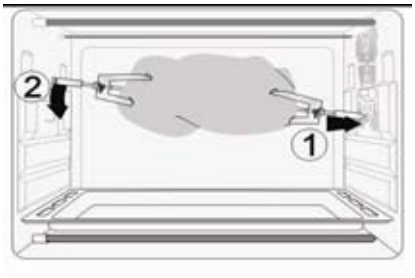
Met deze functie kunt u gelijkmatig bakken.

Draaispies installeren



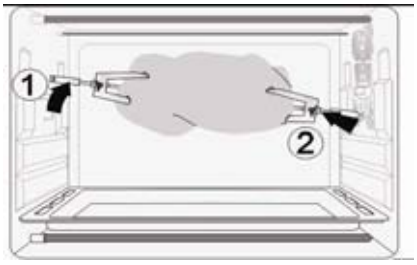
Links Rechts

Installeren draaispies



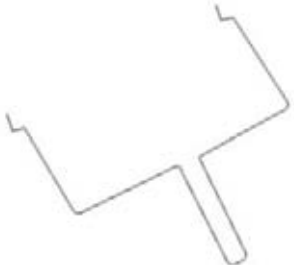
Installeer de draaispies in de daarvoor bestemde gaten en schuif de bakplaat in de oven.

Verwijderen draaispies



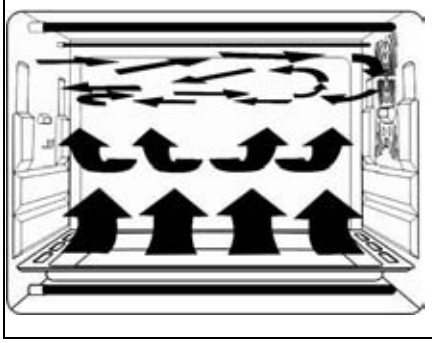
Gebruik de handgreep voor de draaispies om de draaispies uit de oven te halen.
***LET OP**: Pas op voor HETE druppende olie!*

Handgreep draaispies



Gebruik altijd de handgreep voor de draaispies om de draaispies uit de oven te halen.

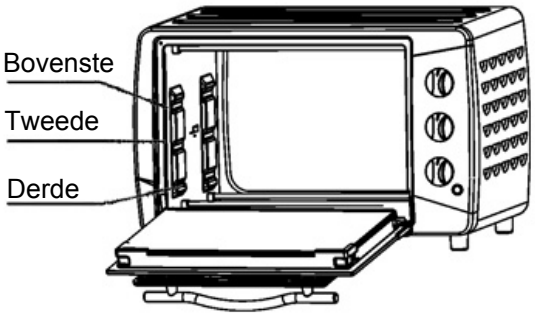
De convectiefunctie



De oven is uitgerust met een speciale convectiefunctie, met een gelijkmatige en goede luchtstroom, zodat het voedsel goed wordt verwarmd. De originele smaak kan worden behouden.

De geleiders voor het rooster en de bakplaat

U kunt de platen op drie verschillende posities in de oven plaatsen, afhankelijk van de gerechten die u wilt bereiden. Bijvoorbeeld, als u bij het maken van macaroni gratin het bovenste gedeelte het meest gebakken wilt hebben, gebruik het bovenste of de tweede geleider.



WAARSCHUWING

Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete vloeistoffen.

Er kan bij het eerste gebruik wat rook en een brandgeur ontstaan, maar dit geeft niet aan dat er een defect is

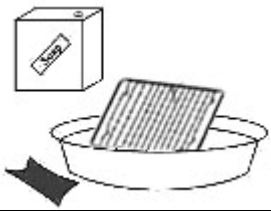
OPMERKING

Als de binnenruimte vuil is, kan het bakken wat langer duren dan normaal.

BAKAANWIJZINGEN VEELGEBRUIKT VOEDSEL (alleen ter referentie)

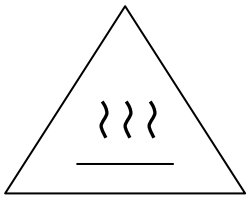
Soort voedsel	Temperatuur(℃)	Geleider	Tijd (MIN)
Brood	180	Derde	9-13
Cake	180	Tweede	25-35
Vis	230	Tweede	10-15
Kip/Eend	220-230	Tweede	30-45
Pannenkoek	160	Bovenste	7-10
Rundvlees	230	Tweede	8-15
Ei/Pinda	125-150	Tweede	6-10
Hot Dog	200	Tweede	6-10
Hamburger	230	Tweede	10-14

SCHOONMAKEN

	Haal de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.
	Reinig de binnen- en buitenkant van de behuizing, de plaat, het rooster, de geleiders en handgreep met een zachte doek (of spons) met neutraal schoonmaakmiddel. Was daarna met schoon water. Gebruik geen harde borstel of andere voorwerpen of reinigingsmiddelen die de binnenkant van de behuizing van de oven kunnen beschadigen en om de plaat, het rooster en de handgreep te beschermen.
	Gebruik geen giftige en bijtende schoonmaakmiddelen, zoals benzine, schuurpoeder, oplosmiddelen.
	Haal het rooster uit de oven en zet het in een sopje met mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte spons voor het reinigen. Spoel het rooster ten slotte goed af met water en droog het voordat u het opbergt.
	Neem de bakplaat uit, en zet het in een sopje met mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte spons voor het reinigen. Spoel de plaat ten slotte goed af met water en droog het voordat u het opbergt.
	Zet een schoonmaakdoek in schoon water, haal de doek uit het water en droog de doek, en gebruik de doek daarna voor het schoonmaken van de binnen- en buitenkant (inclusief het raam en verwarmingselement) van het apparaat. Maak het apparaat ten slotte droog met een schone doek. De binnenruimte is gecoat met een zelfreinigend materiaal. Dit materiaal heeft een speciaal enzym dat oliemoleculen kan afbreken. Het is dus niet nodig om na het koken te reinigen met een stofdoek.

WAARSCHUWING
• Gebruik alleen aanbevolen hulpstukken.
• Als het product onverwachts niet meer werkt, schakel het onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met onderhoudspersoneel voordat u het product opnieuw probeert te gebruiken.
• Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, demonteer het apparaat NIET en probeer het niet zelf te repareren. Breng het apparaat terug naar een verkoper of geautoriseerd onderhoudscentrum voor onderzoek en/of reparatie.

SPECIALE WAARSCHUWINGEN



Let op: De temperatuur van het bereikbare oppervlak kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen
Lees alle instructies zorgvuldig door

Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden in combinatie met een externe timer of een externe afstandsbediening.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door mensen met weinig ervaring of kennis of door mensen met verminderde lichamelijke , zintuiglijke of geestelijke vermogens indien zij instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat, worden begeleid en zich bewust zijn van de risico's die samengaan met het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij deze kinderen ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

Houd dit apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen om te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen: -

- In keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere werkomgevingen,
- In boerderijen
- Door de gasten van hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen,
- In omgevingen zoals Bed & Breakfasts.

Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om zo elk risico te voorkomen.

Service en ondersteuning

Voor informatie: http://www.ices-electronics.com/
Voor ondersteuning: http://icessupport.zendesk.com

ICES helpdesk:

Duitsland	0900-1520530	(Lokaal tarief)
Nederland	0900-23553626	(Lokaal tarief + 1ct p/min)
België	02-6200115	(Lokaal tarief)
Frankrijk	0170480005	(Lokaal tarief)

De helpdesk is beschikbaar van maandag t/m vrijdag van 9.00 uur tot 18.00 uur.
Indien uw apparaat een reparatie dient te ondergaan zal onze helpdesk u doorsturen naar uw lokale dealer.

ICES biedt service en garantie aan in overeenstemming met de Europese wetgeving, wat betekent dat u uw lokale dealer dient te contacteren in geval van reparatie (zowel tijdens of na de garantieperiode).

Belangrijke mededeling: Het is niet mogelijk om producten rechtstreeks naar ICES te sturen voor reparatie.

Belangrijke mededeling: Wanneer dit apparaat geopend wordt of er op welke manier dan ook toegang wordt verschaft tot het apparaat door een niet-officieel service center, verloopt de garantie onmiddellijk.

Dit symbool geeft aan dat het betreffende elektrische product of de batterij niet moet worden verwijderd als algemeen huishoudelijk afval in Europa. Zorg voor een juiste afvalverwerking door het product en de batterij in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale wetten voor het verwijderen van elektrische apparatuur of batterijen te verwijderen. Als u dit doet, helpt u de natuurlijke hulpbronnen te behouden en de standaard van milieubescherming te verbeteren bij de behandeling en verwijdering van elektrisch afval (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur).

CE

Producten met een CE keurmerk houden zich aan de EMC richtlijn (2004/108/EC) en de Richtlijn voor Lage Voltage (2006/95/EC) uitgegeven door de Europese Commissie.

®Alle rechten voorbehouden

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Lenco model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2004/108/EC (EMC Directive)

Standards to which conformity is declared:

EN 55014-1:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
EN 55014-2:1997 +A1:2001+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
EN 61000-3-2:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤16 Ampere per phase)
EN 61000-3-3:2008	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 3: Limitation of voltage fluctuation and flicker in low-voltage supply systems for Equipment with rated current ≤ 16 Ampere.

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 27, 2013

Signature: _____

Name: G. Moors

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Ices model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2006/95/EC (Low Voltage Directive)
Standards to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012+
EN 60335-2-9:2003
+A1+A2+A12+A13
EN 62233:2008

Safety requirements for mains operated household and related products

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 15, 2013

Signature: _____

Name: *G.Moors*

ELEKTROBACKOFEN

Bedienungsanleitung

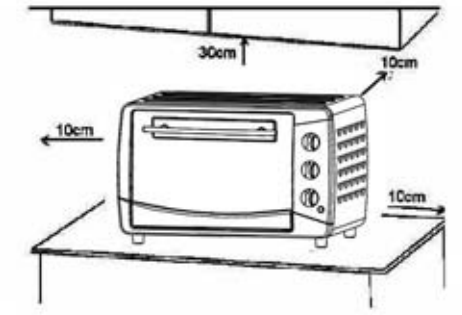
Modellnr.: IEO-55LCR50

Vielen Dank für den Kauf dieses elektrischen Ofens. Bitte lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch und folgen Sie allen darin enthaltenen Anweisungen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf.

www.ices-electronics.com

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

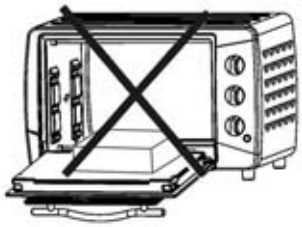
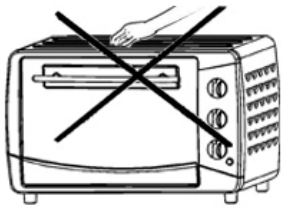
※ Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen lesen und befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise genauestens.

<table>
<tr><th colspan="2">WARNUNG</th></tr>
<tr><td colspan="2">Dieses Produkt ist ein elektrisches Haushaltsgerät, das nur dafür vorgesehene Zwecke verwendet werden darf, die in Übereinstimmung mit diesen Anweisungen sind. Dieses Produkt darf nicht in einemkommerziellen Umfeld eingesetzt werden.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Elektrische Haushaltsprodukte sind nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet! Kinder, die elektrische Haushaltsgeräte benutzen, müssen von einem für das Kind verantwortlichen Erwachsenenbeaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass alle Anweisungen und Sicherheitshinweise eingehalten werden.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch bitte, ob alle zur Verwendung vorgesehenen Utensilien und Lebensmittel für den Einsatz in Öfen geeignet sind.</td></tr>
<tr><td rowspan="3"> 

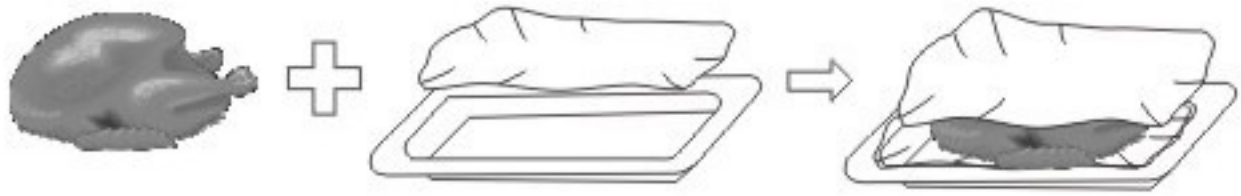
* NICHT die Lüftungsöffnungen des Backofens blockieren! Wenn die Lüftungsöffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann der Ofen überhitzen!</td><td>Der Ofen muss auf einer stabilen, ebenen Unterlage aufgestellt werden. Der Ofen muss ausreichend belüftet werden. Halten Sie einen Mindestabstand zu allen Seiten ein. 30 cm auf der Oberseite des Geräts und 10 cm zu allen Seiten des Geräts.</td></tr>
<tr><td>Wenn der Ofen in der Nähe eine Wand steht, kann sich die Wand verfärben oder anfangen zu brennen. Gehen Sie sicher, dass der Ofen nicht in Berührung mit Vorhängen o. Ä. kommt.</td></tr>
<tr><td>Stellen Sie keine Gegenstände zwischen Ofen und Unterlagen, um zu verhindern, dass diese anfangen zu brennen.</td></tr>
</table>

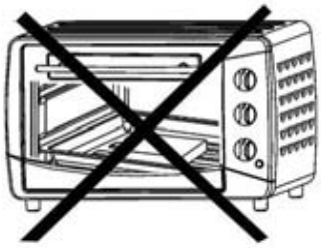
ANMERKUNG
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.

WARNUNG	
	Die Stromversorgung muss über eine ordnungsgemäß installierte Steckdose gewährleistet werden. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose, um zu vermeiden, dass sie während der Benutzung heiß wird. Benutzen Sie keine Steckdose mit elektrischem Licht. Benutzen Sie das Gerät niemals zusammen mit anderen Geräten an einer Steckdose. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser ein.
	Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen und sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel trocken bleibt. Ziehen Sie den Netzstecker immer nach der Benutzung bzw. bei Nichtbenutzung des Geräts aus der Steckdose. Eine Fehlfunktion kann zu Feuer führen während der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie bitte immer am Stecker. Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Dadurch können die Drähte innerhalb des Kabels beschädigt werden.

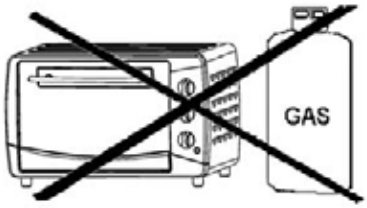
	Legen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, während Sie ihn benutzen. Die Hitze kann zu Verformungen, Risse, etc. führen.
	Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür. Es kann dazu führen, dass das Gerätes umkippt.
	Gehen Sie vorsichtig vor! Achten Sie darauf sich nicht während oder kurz nach der Benutzung zu verbrennen. Die Metallteile und die Glastür werden während der Benutzung besonders heiß. Achten Sie darauf beim Öffnen und Schließen der Tür keine dieser Teile zu berühren.

WARNUNG	
	Verwenden Sie immer die Blechgriff beim Einlegen oder Herausnehmen des Backblechs. Direktes Berühren kann zu schweren Verbrennungen führen.
	Geben Sie kein Wasser auf die Glastür während sie heiß ist. Dies kann dazu führen, dass das Glas bricht.
Wenn Sie Bratgerichte zubereiten, bei denen Ölspritzerauftreten können, wie z. B. Brathähnchen, wird empfohlen zwei Lagen Aluminiumfolie auf den Backblech zu legen, um dieÖlspritzer in Grenzen zu halten. Legen Sie ein Blatt Folie auf das Backblech. Das Öl läuft dann zwischen die beiden Lagen der Folie.	



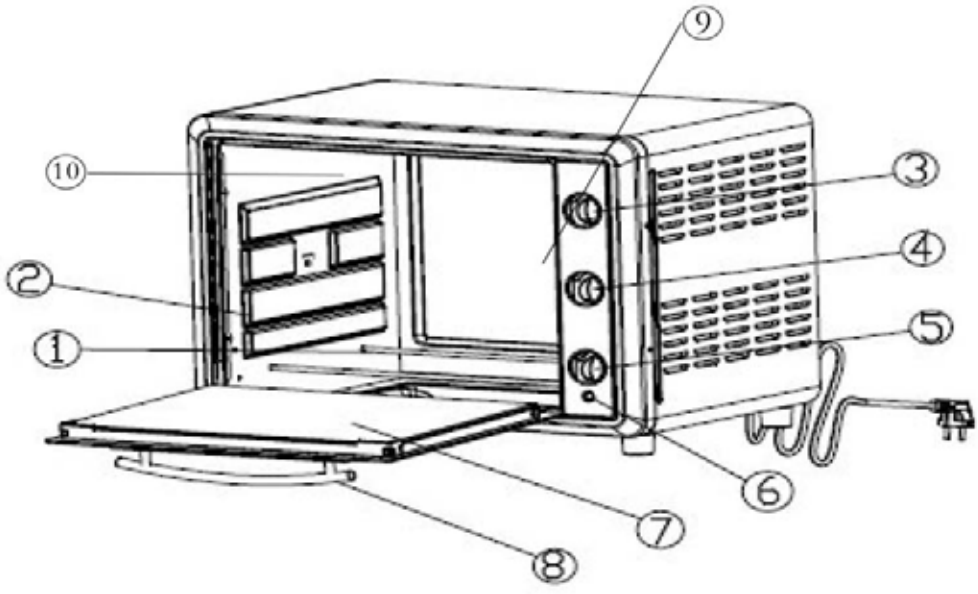


Legen Sie nichts auf oder in der Nähe der Heizelemente (oberes und unteres), um zu das es anbrennt.
Setzen Sie stets das Backblech in die vierte Position, um zu vermeiden, dass Lebensmittelsäfte oder Krümel auf das Heizelement fallen.



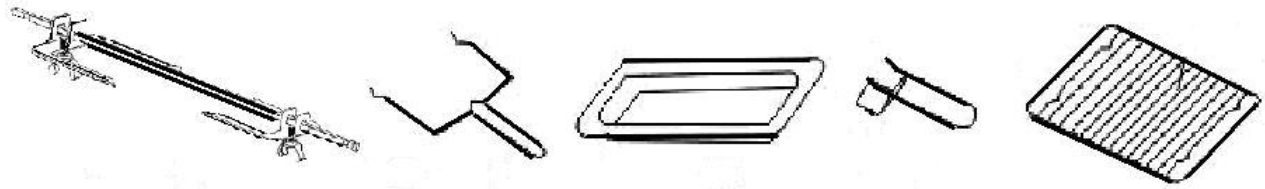
Verwenden Sie keine leicht entzündlichen Stoffe im Bereich von sich im Betrieb befindlichen Elektrogeräten.
Stellen Sie Druckbehälter und andere brennbare Gase weit weg von dem sich im Betrieb befindlichen Gerät. Andernfalls besteht Brand- und Explosionsgefahr.

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE



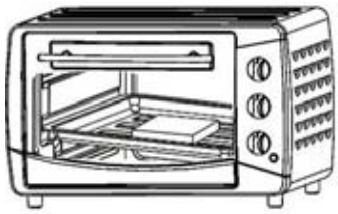
1. Heizelement	5. Zeitschalter	9.Lampe
2. Blechposition	6. Glastür	10. Selbstreinigende Beschichtung
3.Temperatureinstellung	7. Türgriff	
4. Funktionsschalter	8. Kontrolllampe	

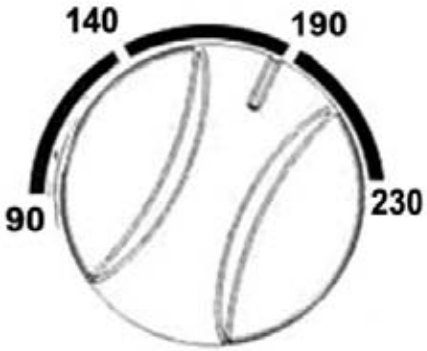
ZUBEHÖR



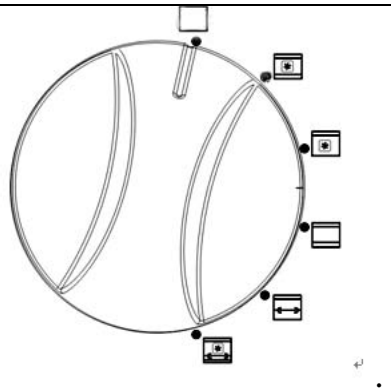
Grillspießgabeln	Grillspießgriff	Backblech	Backblechgriff	Gitterrost

KURZANLEITUNG

1 Stecken Sie den Netzstecker fest in eine geeignete Steckdose.	2 Legen Sie Ihre Lebensmittel auf das Gitterrost, das Backblech oder die Grillspieße und schließen Sie danach die Glastür. 
3 Wählen Sie die zum Kochen benötigte Temperatur, indem Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen.	4 Stellen Sie den Funktionsschalter durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backfunktion. "□" bedeutet, dass alle Funktionen ausgeschaltet sind.



Temperatureeinstellung

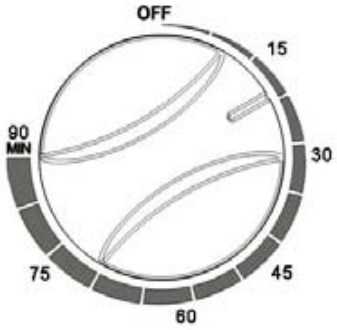


Function Selector

	Ober- & Unterhitze + Umluft
	Oberhitze + Umluft
	Ober- & Unterhitze
	Oberhitze + Grillfunktion
	Ober- & Unterhitze + Umluft- & Grillfunktion

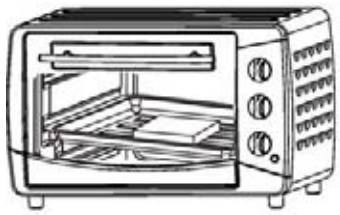
5 Stellen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Garzeit (in Minuten). Der Ofen wird damit eingeschaltet. Achten Sie auf erhöhte Temperaturen und heiße Oberflächen. **Öffnen Sie die Glastür nicht während des Garvorgangs!**

Zeitschalter



6 Der Ofen wird automatisch ausgeschaltet, sobald die eingestellte Zeit erreicht wird. Bitte nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus und genießen Sie sie.

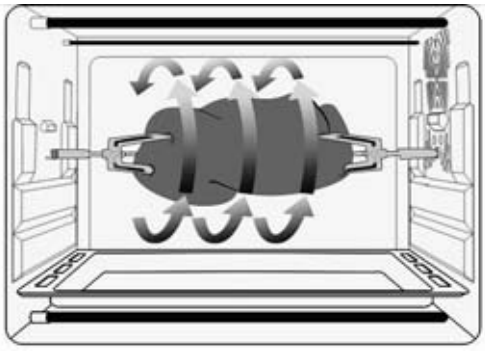
7 Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, heraus. Vor der Reinigung

	abkühlen lassen.

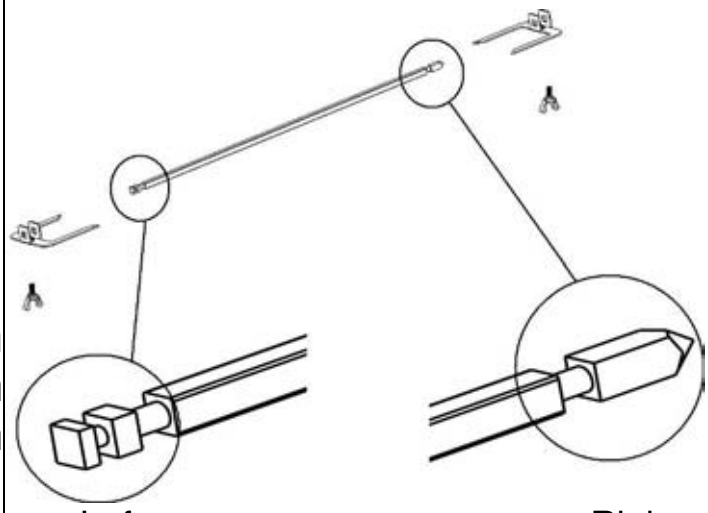
Backblech und Gitterrost		
	Referenzlebensmittel	Benutzung des Backblechgriffs
Backblech **** Empfohlen zur Benutzung als Auffangblech für Krümel.***	Brathähnchen, Hacksteak, Gratin, Kuchen und alle anderen Ofengerichte.	
Gitterrost 	Gebackene Kartoffeln, trockene Lebensmittel	
Backblech und Gitterrost 	Für Lebensmittel, die tropfen, wie z. B. gekochter Fisch, etc.	

WARNUNG
Gehen Sie beim Herausnehmen von heißen Flüssigkeiten vorsichtig vor.

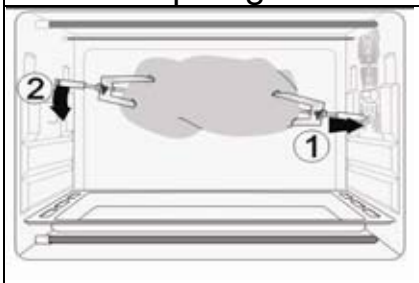
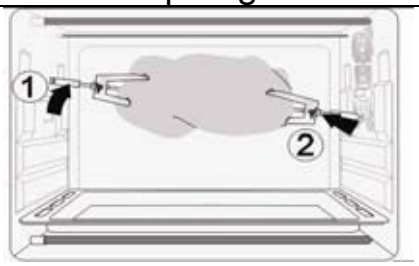
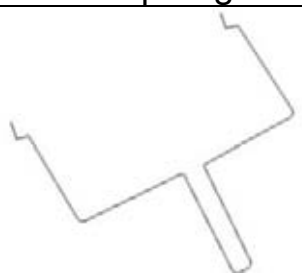
Grillfunktion	
Benutzung mit den Grillspießgabeln	Einsetzen der Grillspießgabeln



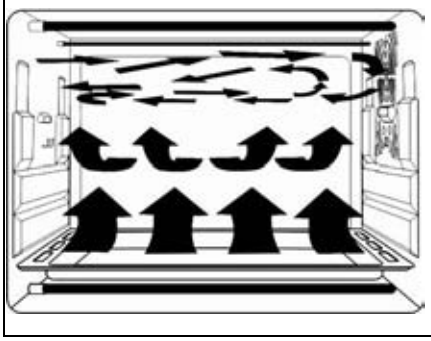
Mit dieser Funktion können Sie ein gleichmäßiges Backen sicher stellen.



Left Right

Einsetzen der Grillspießgabeln	Herausnehmen der Grillspießgabeln	Grillspießgriff
		
Setzen Sie die Gabeln in die Spießlöcher und schieben Sie das Backblech in den Ofen.	Benutzen Sie den Grillspießgriff zum Herausnehmen des Grillspießes. ***ACHTUNG SEHR HEISS:*** *Achten Sie auf tropfendes Fett!*	Benutzen Sie zum Herausnehmen des Grillspießes nur den dazu vorgesehenen Griff.

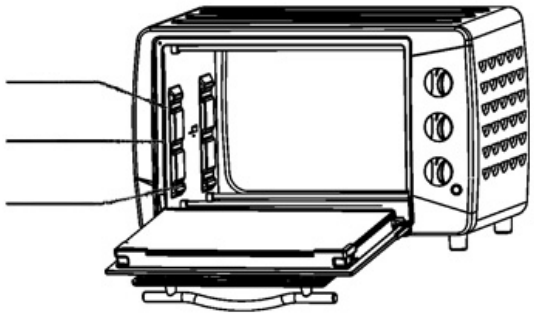
Umluftfunktion



Der Ofen verfügt über eine spezielle Umluftfunktion, die eine gleichmäßige Luftzirkulation ermöglicht und für ein besseren Garen sorgt. Der Originalgeschmack bleibt dabei wesentlich besser erhalten.

Höheneinstellung

Sie können das Backblech in drei verschiedene Positionen setzen, je nach dem, welche Gerichte Sie zubereiten wollen. Wenn Sie zum Beispiel ein Makkaroni-Gratin zubereiten wollen und der obere Teil am stärksten gegart werden soll, stellen Sie das Gitterrost bitte auf die zweite Position.



WARNUNG

Gehen Sie beim Herausnehmen von heißen Flüssigkeiten vorsichtig vor.

Bei der Inbetriebnahme kann es zur Rauch- und Geruchsbildung kommen. Es handelt sich dabei nicht um eine Funktionsstörung.

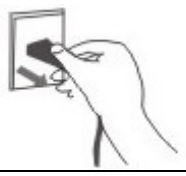
HINWEIS

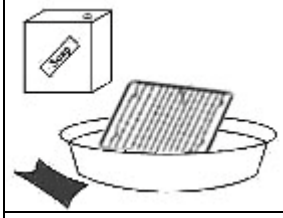
Wenn der Innenraum des Ofens stark verschmutzt ist, kann der Kochvorgang

REFERENZTABELLE FÜR HÄUFIG ZUBEREITETE LEBENSMITTEL

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Führungsrillen	Zeit (Min.)
Brot	180	dritte Höhenstufe	9-13
Kuchen	180	zweite Höhenstufe	25-35
Fisch	230	zweite Höhenstufe	10-15
Geflügel	220-230	Sekundezweite Höhenstufe	30-45
Pfannkuchen	160	Oben	7-10
Rindfleisch	230	zweite Höhenstufe	8-15
Eier/Erdnüsse	125-150	zweite Höhenstufe	6-10
Hot Dog	200	zweite Höhenstufe	6-10
Hacksteak	230	zweite Höhenstufe	10-14

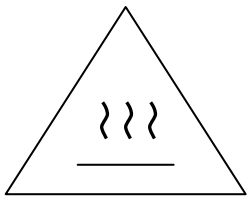
METHOD OF CLEANING

	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie alle Teile vollständig vor der Reinigung abkühlen.

	Wischen Sie die innere und äußere Oberfläche, das Backblech, das Gitterrost und die Lebensmittelgabel mit einem weichen Baumwolltuch (oder Schwamm) und einem neutralen Reiniger zur Reinigung ab. Spülen Sie dann mit sauberem Wasser ab. Wischen Sie den Ofenraum und das Gehäuse zur Reinigung ab. Benutzen Sie dazu keine harten Bürsten, um zu verhindern, dass die Oberfläche zerkratzt wird. Gehen Sie auf die gleiche Weise mit dem Backblech, dem Gitterrost und den Griffen vor.
	Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Benzin, Scheuerpulzer oder Lösungsmittel.
	Nehmen Sie das Gitterrost heraus und legen Sie es in ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser, um Lebensmittelreste einzuweichen. Verwenden Sie dann einen weichen Schwamm zur Reinigung. Spülen Sie es dann gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.
	Nehmen Sie das Backblech heraus und geben Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser hinein, um Lebensmittelreste einzuweichen. Verwenden Sie dann einen weichen Schwamm zur Reinigung. Spülen Sie es dann gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.
	Setzen Sie das Reinigungstuch in sauberes Wasser, nehmen Sie es heraus und wringen Sie es aus. Benutzen Sie es dann zur Reinigung der Außen- und Innenseite (einschließlich des Glasfensters und der Heizkörper) des Geräts. Trocknen Sie das Gerät dann mit einem sauberen Tuch ab. Der Hohlraum ist mit selbstreinigendem Material überzogen. Dieses Material verfügt über ein besonderes Enzym, das in der Lage ist, Ölmoleküle zu zersetzen. Es ist daher nicht erforderlich, die Oberfläche nach dem Kochen mit einem Staubtuch zu reinigen.

WARNUNG
• Verwenden Sie nur empfohlenes Zubehör.
• Wenn dieses Produkt unerwartet nicht mehr funktioniert, schalten Sie das Produkt umgehen aus.Suchen Sie professionellen Rat, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
• Um die Gefahr eines elektrischen Schocks zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie es nicht eigenhändig zu reparieren. Geben Sie es stattdessen bei Ihrem Händler oder einem unserer autorisierten Kundendienstzentren zur Prüfung oder Reparatur ab.

BESONDERER WARNHINWEIS



Achtung: Die Temperatur der zugänglichen Geräteteile kann während der Benutzung sehr hoch sein.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen
Lesen Sie alle Anleitungen sorgfältig durch.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder über ein externes Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person über den Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, sofern sie beaufsichtigt werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

Ihr Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den Einsatz in nachfolgenden Umgebungen, die von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- Gutshäuser
- Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen,
- Umgebungen wie z.B. Frühstückspensionen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

Kundendienst und Hilfe

Für Informationen: http://www.ices-electronics.com/
Für Hilfe: http://icessupport.zendesk.com

ICES Hotline:

Deutschland	0900-1520530	(Ortsgebundener Tarif)
Die Niederlande	0900-23553626	(Ortsgebundener Tarif + 1ct p/min)
Belgien	02-6200115	(Ortsgebundener Tarif)
Frankreich	0170480005	(Ortsgebundener Tarif)

Die Hotline erreichen Sie montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr. Falls Ihr Gerät repariert werden muss, wird Sie unsere Hotline an Ihren Einzelhändler vor Ort weiterleiten.

ICES bietet Leistungen und Garantien in Übereinstimmung mit dem Europäischen Gesetz. Im Falle von Reparaturen (sowohl während als auch nach Ablauf der Garantiezeit) sollten Sie also Ihren Einzelhändler kontaktieren.

Beachten Sie: Es ist nicht möglich, Geräte für Reparaturen direkt an ICES zu schicken.

Wichtiger Hinweis: Falls dieses Gerät von einem nicht autorisierten Kundendienst geöffnet oder darauf zugegriffen wird, erlischt die Garantie.

Dieses Symbol zeigt an, dass das entsprechende Produkt oder dessen Batterie in Europa nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um die ordnungsgemäße Abfallbehandlung des Produkts und dessen Batterie zu gewährleisten, müssen diese im Einklang mit allen anwendbaren örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten und Batterien entsorgt werden. Dabei helfen Sie natürliche Ressourcen zu schonen und Umweltschutzstandards zur Verwertung und Entsorgung von Altgeräten aufrecht zu halten (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive).

Produkte mit der CE Kennzeichnung entsprechen der EMC-Richtlinie (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC), herausgegeben von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft.

®Alle Rechte vorbehalten

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Lenco model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2004/108/EC (EMC Directive)

Standards to which conformity is declared:

EN 55014-1:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
EN 55014-2:1997 +A1:2001+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
EN 61000-3-2:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤16 Ampere per phase)
EN 61000-3-3:2008	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 3: Limitation of voltage fluctuation and flicker in low-voltage supply systems for Equipment with rated current ≤ 16 Ampere.

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 27, 2013

Signature: _____

Name: G. Moors

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Ices model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2006/95/EC (Low Voltage Directive)
Standards to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012+
EN 60335-2-9:2003
+A1+A2+A12+A13
EN 62233:2008

Safety requirements for mains operated household and related products

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 15, 2013

Signature: _____

Name: *G.Moors*

ELECTRIC OVEN

Instruction Manual

Model No.: IEO-55LCR50

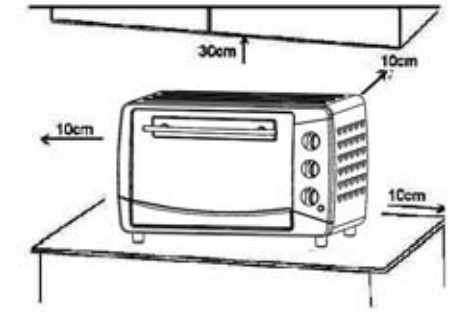
Thank you purchasing this electric oven. Please read this instruction manual carefully and follow the instructions. Please keep this instruction manual for future reference.

www.ices-electronics.com

ATTENTION AND INDICATION

※Before using,please read and follow the indication carefully

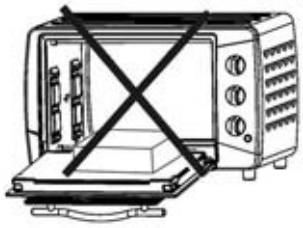
WARNING
This is a domestic electrical product, which must only be used for its intended purpose, in accordance with these instructions. This product should never be used in a commercial environment.
Domestic electrical products are not designed for use by children! Any child using a domestic electrical product should be closely supervised by a responsible adult to ensure all instructions and safety precautions are adhered to.
Before use, please check that whether the utensils and foods are suitable for use in ovens,

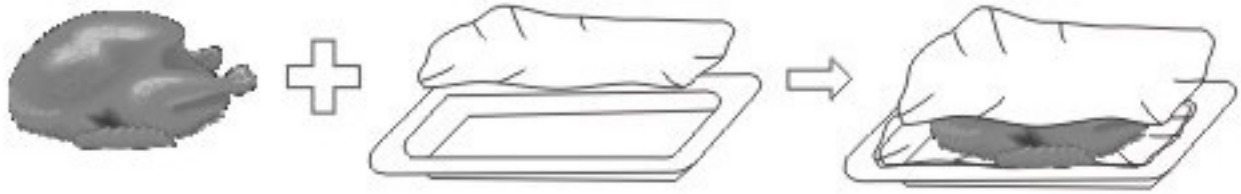
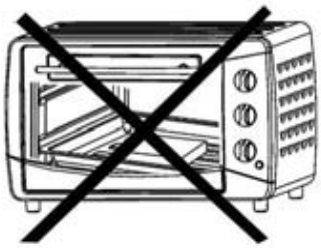
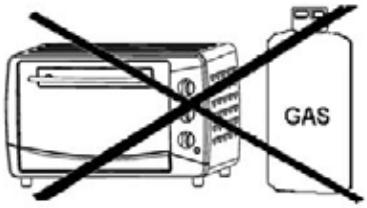


*** DO NOT block oven air vents, if the vents blocked during operation, the oven may overheat!**

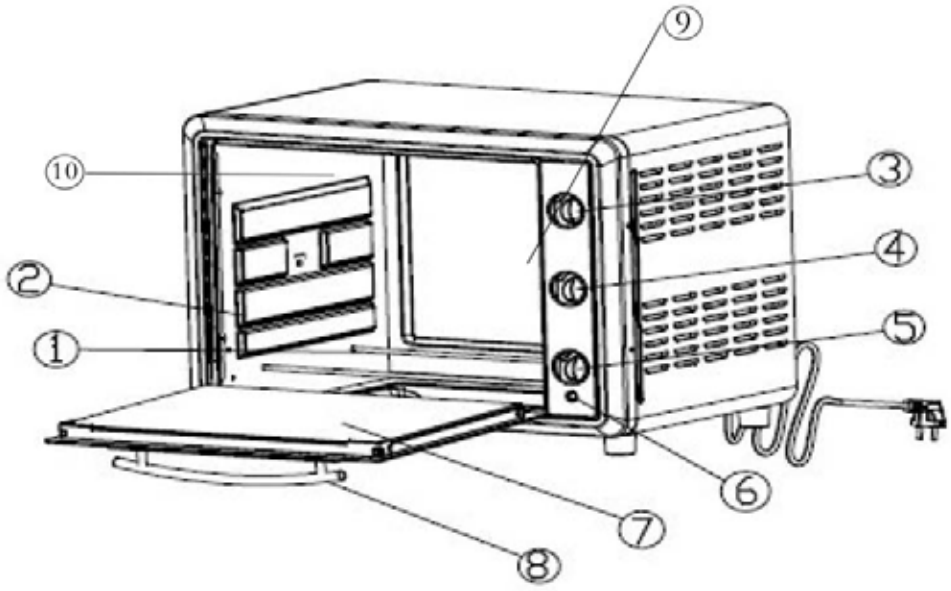
The oven must be placed on a flat, stable surface. The oven must have sufficient air flow. Allow 30cm of space on the top of oven, 10cm at back and on both sides.
If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the appliance.
Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is placed. An object so placed could be burned

REMARKS
If the power cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid power hazard

WARNING	
	AC power must be connected to a properly-wired outlet. Insert the plug completely into the socket; if it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet. Do not immerse cord or plug in water.
	Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction could cause a fire while the plug is inserted into the outlet.
	When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
	Do not put anything on the oven while using it. The heat could cause deformation, cracking, etc.
	Do not place anything heavy on the open door. It may cause the falling of the appliance.
	Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.

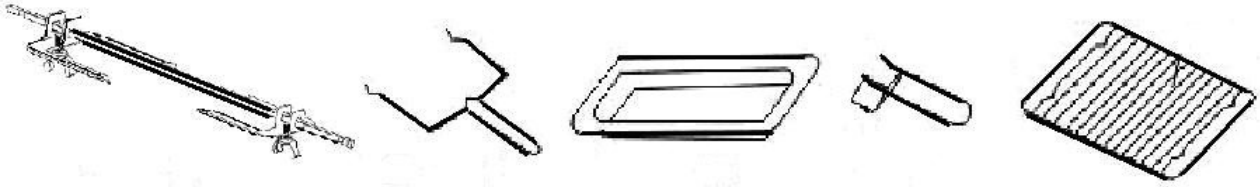
WARNING	
	Always use the Tray Handle when inserting or removing the tray. Touching directly will cause severe burns.
	Do not apply water to the Glass Door during hot. It may cause the breakage of the glass.
When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one sheet on a tray. Then oil will drip to a gap between foils. 	
	Do not put anything on top / close to the heating elements (Upper and Lower), the food will scorch. Always put the Bake Tray to the Fourth Rack support to avoid the juice or crumb dropping to the heating element.
	Do not use any inflammable substance near an operating electrical appliance. Put the pressurized container and any other Flammable gases far away from the operating appliance. It may cause fire and explosion.

PARTS IDENTIFICATION



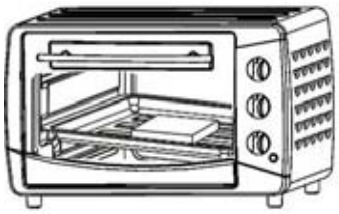
1.Heating Element	5.Timer	9.Lamp
2.Shelf Position	6.Glass Door	10.self-deoming cavitg
3.Temperature Control	7.Door Handle	
4. Function Selector	8.Indicator Light	

ACCESSORIES

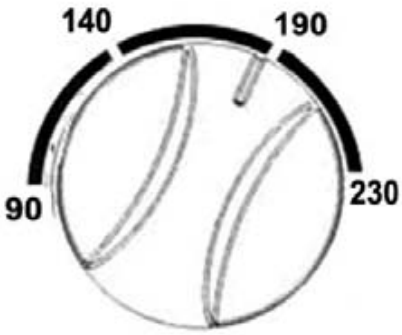


Rotisserie Forks	Rotisserie Handle	Bake Tray	Tray Handle	Wire Rack

BRIEF INSTRUCTION

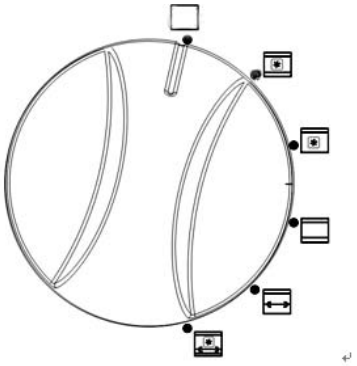
1 Well inserted the plug to the correct Socket.	2 Put the food on the Wire Rack or Bake Tray or Rotisserie Forks, and then close the glass door. 

3 Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.



Temperature Control

4 Set the "Function Selector" by turning clockwise to select the suitable heating function. "□" indicated no function.

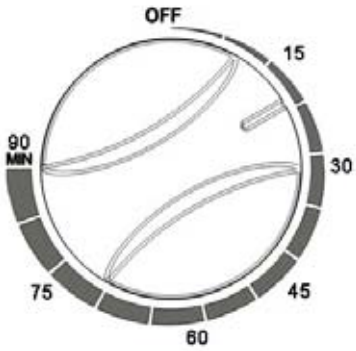


Function Selector

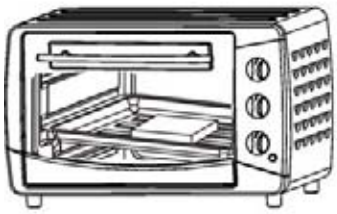
	Upper & Lower Heating + Convection Function
	Upper Heating + Convection Function
	Upper & Lower Heating
	Upper Heating + Rotisserie Function
	Upper & Lower Heating + Convection & Rotisserie Function

5 Set the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes). Now, the oven is working, **beware of the HOT surface, and DO NOT open the glass door during cooking!**

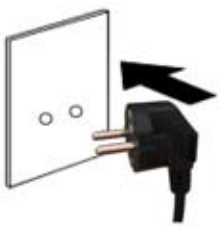
Timer



6 The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. Please take out the food carefully and enjoy your food.

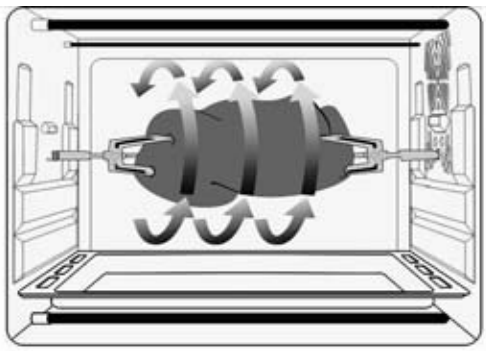
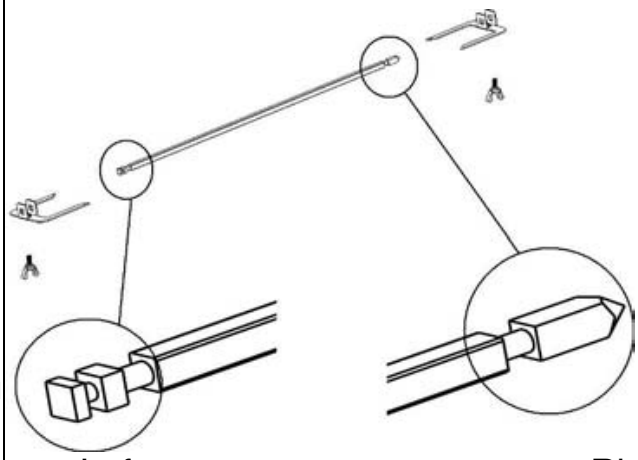


7 Take off the plug after use, or whenever the unit is to be left unattended. Cool down before cleaning.



Bake Tray and Wire Rack		
	Food(For Ref. only)	How to use Tray Handle
Bake Tray ***Recommended to use it as crumb tray.***	Roast Chicken Wings, Hamburg steak, Gratin, Cake, almost all other oven-cooked foods	
Wire Rack 	Baked potatoes, Dry food	
Bake Tray and Wire Rack 	For food which will drip, e.g. boiled fish, etc.	

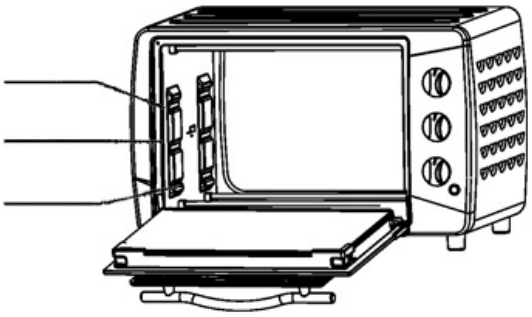
WARNING
Be careful when removing the hot liquids.

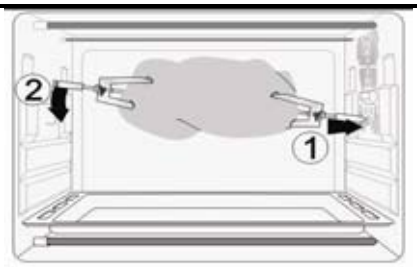
Rotisserie Function	
Use with Rotisserie Forks	Install Rotisserie Forks
 With this function, even baking will be provided.	 Left Right

Install Rotisserie Forks	Remove Rotisserie Forks	Rotisserie Handle

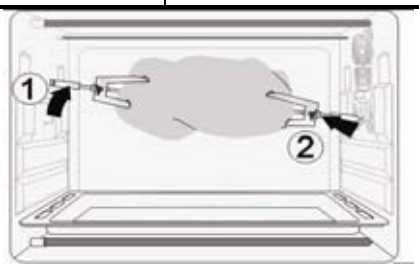
Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support.

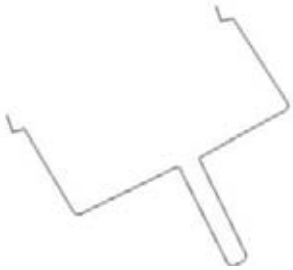




Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.

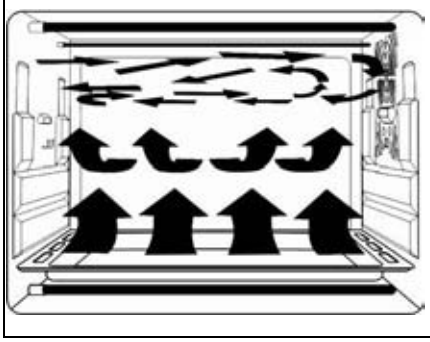


Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole.
***CAUTION**: Beware of HOT dripping oil!*



Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

Convection Function



Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

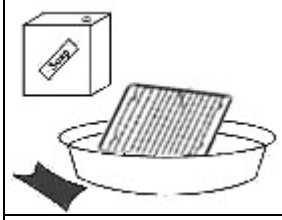
WARNING
Be careful when removing the hot liquids.
There may be some smoke and burning smell at the first time, but this is not malfunction.

NOTE
If the inner cabinet is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD (Reference Only)

Type Of Food	Temperature(℃)	Rack Support	Time (MIN)
Bread	180	Third	9-13
Cake	180	Second	25-35
Fish	230	Second	10-15
Chicken/Duck	220-230	Second	30-45
Pancake	160	Top	7-10
Beef	230	Second	8-15
Egg/Peanut	125-150	Second	6-10
Hot Dog	200	Second	6-10
Hamburger	230	Second	10-14

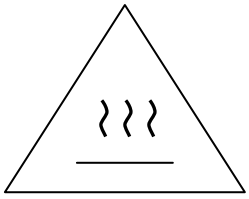
METHOD OF CLEANING

	Take off the plug and all parts are totally cool down before cleaning.
	Wash the interior and exterior surface, tray, grid, and food fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner when cleaning. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.
	Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.
	Take out the wire rack, put the mild cleaner or kitchen lotion to water, soak the wire rack into water, and then use the soft sponge for cleaning. Lastly, rinse thoroughly with clean water and dry it before storage.
	Take out the baking tray, put the mild cleaner or kitchen lotion to water, soak the baking tray into water, and then use the soft sponge for cleaning. Lastly, rinse thoroughly with clean water and dry it before storage.

	Put the cleaning cloth into the clean water, take out and dry the cloth, then begin to use it to clean the outer and inner (including the window and heating element) of the unit. Lastly, dry the unit with a clean cloth. The cavity is coated with self-cleaning materials. This material has a special enzyme,which can decompose the oil molecules.Thus,there is no need to clean it with duster cloth after cooking.

WARNING
• Use only recommended attachments.
• If this product stops working unexpectedly, switch off and unplug the product immediately. Seek professional advice before attempting to re-use the product.
• To avoid the risk of electrical shocks, DO NOT disassemble or attempt to repair appliance, but return it to your retailer or to one of our authorized service centres for examination and or repair.

SPECIAL WARNING



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operation.

Important precautions
Please read carefully all these instructions

This appliance is not intended to be put in operation using an external timer or an external remote control system.

This appliance is not aimed to be used by persons (including children) whose physical, sensitive or mental abilities are reduced, or who don't have knowledge or experience of its use, unless they have been previously instructed about the use of this appliance, or are under surveillance of someone responsible for their safety.

This appliance can be used by children from 8 years old and the people with little experience or knowledge or whose physical, sensorial or mental abilities are reduced, if they have been trained and supervised regarding the safe use of this appliance and are aware of the risks. Children should not play with this appliance. The cleaning and maintenance by the user should not be made by children unless they are over 8 years old and under supervision.

Keep this appliance and the power cord away from children under 8 years old.

Your appliance was intended for domestic use only. It was not designed to be used in the following cases which are not covered by the warranty: -

- In kitchen spaces for the staff in shops, offices and other work environment,
- In farm houses
- By the guests in hotels, motels and other residential type environments,
- In environments such as Bed & Breakfasts.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the producer, its support service center or persons with similar qualification so as to prevent any risk.

Service and support

For information: http://www.ices-electronics.com/
For support: http://icessupport.zendesk.com

ICES helpdesk:

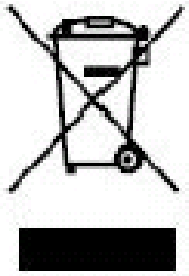
Germany	0900-1520530	(Local charges)
The Netherlands	0900-23553626	(Local charges + 1ct P/min)
Belgium	02-6200115	(Local charges)
France	0170480005	(Local charges)

The helpdesk is accessible from Monday to Friday from 9 AM till 6 PM.
In case your device needs repair, our helpdesk will redirect you to your local dealer.

ICES offers service and warranty in accordance to European law, which means that in case of repair (both during and after the warranty period), you should contact your local dealer.

Please note: It is not possible to send products directly to ICES for repair.

Important note: If this unit will be opened, or accessed in any way by a non-official service center, the warranty expires immediately.



This symbol indicates that the relevant electrical product or battery should not be disposed of as general household waste in Europe. To ensure the correct waste treatment of the product and battery, please dispose them in accordance to any applicable local laws of requirement for disposal of electrical equipment or batteries. In so doing, you will help to conserve natural resources and improve standards of environmental protection in treatment and disposal of electrical waste (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive).

Products with the CE marking comply with the EMC Directive (2004/108/EC) and the Low Voltage Directive (2006/95/EC) issued by the Commission of the European Community.

®All rights reserved

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Lenco model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2004/108/EC (EMC Directive)

Standards to which conformity is declared:

EN 55014-1:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
EN 55014-2:1997 +A1:2001+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
EN 61000-3-2:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤16 Ampere per phase)
EN 61000-3-3:2008	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 3: Limitation of voltage fluctuation and flicker in low-voltage supply systems for Equipment with rated current ≤ 16 Ampere.

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 27, 2013

Signature: _____

Name: G. Moors

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)
STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Ices model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2006/95/EC (Low Voltage Directive)
Standards to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012+
EN 60335-2-9:2003
+A1+A2+A12+A13
EN 62233:2008

Safety requirements for mains operated household and related products

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 15, 2013

Signature: _____

Name: *G.Moors*

HORNO ELÉCTRICO

Manual de instrucciones

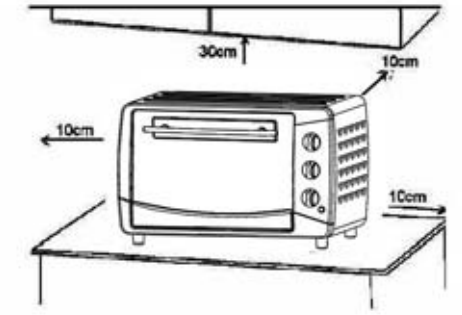
Modelo No.:IEO-55LCR50

Gracias por la compra de este horno eléctrico. Por favor, lea este manual de instrucciones atentamente y siga sus indicaciones. Consérvelo para futuras referencias.

www.ices-electronics.com

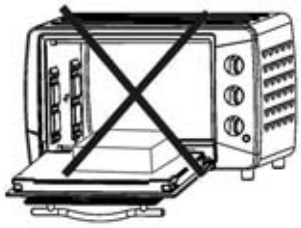
ATENCIONES E INDICACIONES

※Antes del uso, por favor, lea y siga las indicaciones atentamente.

ADVERTENCIA	
Este es un producto eléctrico doméstico, al que solo deberán dársele los usos para los que fue diseñado, según lo descrito en este manual de instrucciones. Este producto no deberá usarse en un entorno comercial.	
Los electrodomésticos no han sido diseñados para ser usados por niños. Cualquier niño que utilice un electrodoméstico deberá ser supervisado por un adulto responsable, para asegurarse de que se siguen todas las instrucciones y precauciones de seguridad.	
Antes del uso, por favor, compruebe si los utensilios y alimentos son adecuados para su uso en hornos.	
 *** NO obstruya las aberturas de ventilación del horno. Si las aberturas estuvieran obstruidos durante el uso del horno, ¡este podría recalentarse!**	El horno deberá instalarse sobre una superficie plana y estable. Además, deberá estar bien ventilado. Deje una distancia de 30cm por encima del horno y 10cm a los lados y por la parte posterior para una adecuada ventilación.
	Si el horno ha sido colocado demasiado cerca de una pared, la pared se quemará o marcará. Asegúrese de que cortinas u otros tejidos no entran en contacto con el aparato.
	No coloque nada entre la parte inferior del cuerpo del aparato y la superficie sobre la que se encuentra. De hacerlo, podría quemar el objeto que hubiera colocado.

CONSIDERACIONES
Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente cualificada para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA	
	El cable de alimentación deberá estar conectado a una toma de corriente bien instalada. Introduzca el enchufe completamente en la toma; si no lo hiciera, podría calentarse anormalmente. No utilice una toma de una luz eléctrica. No conecte varios enchufes a la misma toma. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
	No moje el cable de alimentación ni agarre la unidad con las manos mojadas. Desenchufe el cable de alimentación después del uso, o cuando deje la unidad desatendida. Un fallo de funcionamiento podría provocar una incendio si el enchufe estuviera introducido en la toma.
	Cuando desenchufe el cable, hágalo tomándolo por el enchufe. No tire del cable, de lo contrario podría partir los cables de su interior.
	No coloque ningún objeto sobre el horno cuando este se encuentre en funcionamiento. El calor emitido podría causar la deformación, agrietamiento, etc. del objeto.



No coloque nada que sea demasiado pesado sobre la puerta abierta del horno. Si lo hiciera podría hacer que el aparato se precipitara.

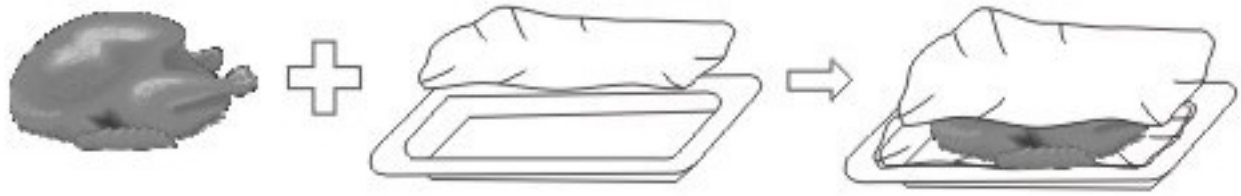
¡Tenga cuidado! No se queme durante el uso del horno o inmediatamente después de usarlo. Las partes metálicas y la ventanilla de cristal de la puerta del horno se calientan muchísimo durante el uso. Tenga cuidado de tocarlas cuando abra y cierre la puerta.

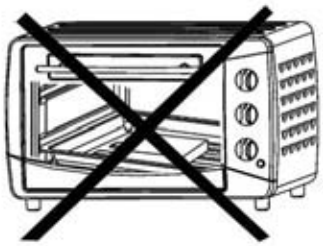
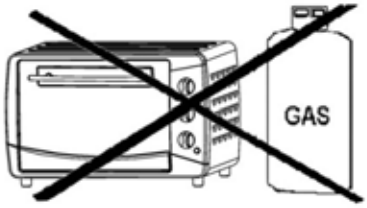
ADVERTENCIA

Utilice siempre el mango de la bandeja cuando meta o saque la bandeja. Si la toca directamente podrá provocarse serias quemaduras.

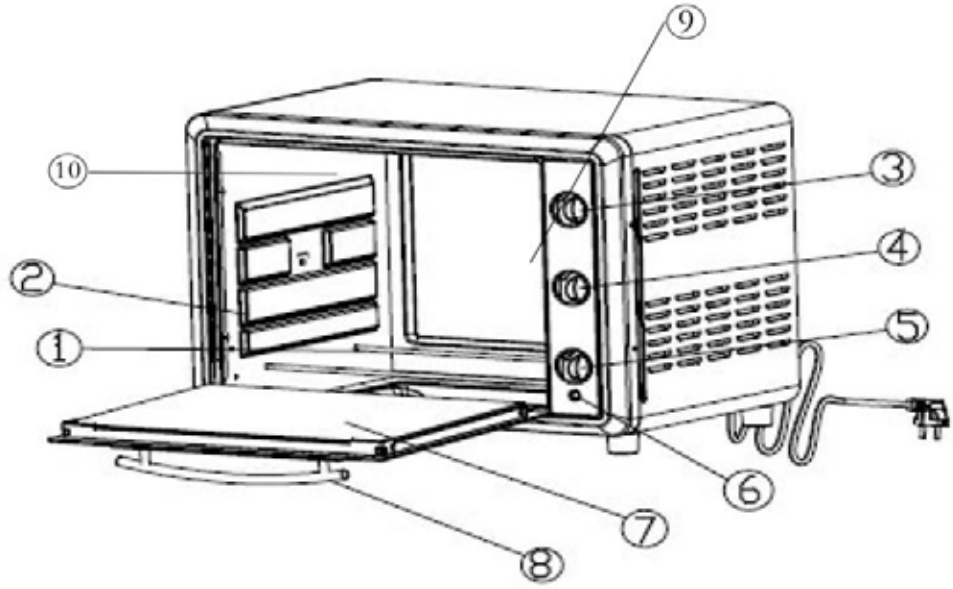
No aplique agua sobre el cristal de la puerta cuando esté caliente. Si lo hiciera podría romper el cristal.

Cuando cocine platos que puedan salpicar aceite, como un pollo asado, le recomendamos usar dos trozos de papel de aluminio, uno sobre la bandeja y el otro sobre el plato que quiere cocinar, para reducir la salpicadura de aceite. El aceite se escurrirá, acumulándose en el trozo de aluminio que cubre la bandeja.



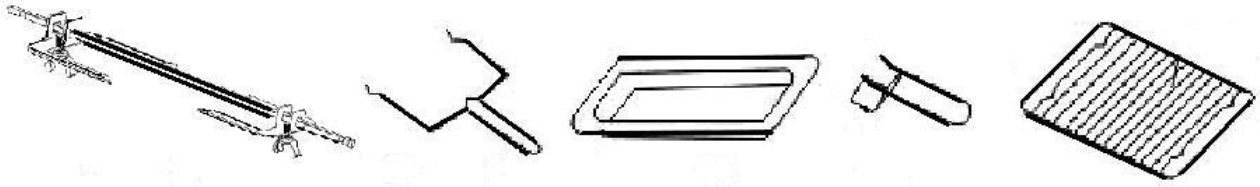
	No coloque nada sobre o cerca de los elementos de calentado (superior e inferior) para evitar que la comida se chamusque. Coloque la bandeja de horneado en el cuarto nivel para evitar que el jugo o las migas caigan sobre los elementos de calentado.
	No use substancias inflamables cerca de un aparato eléctrico en funcionamiento. Aleje el contenedor presurizado y cualquier otro gas inflamable del aparato en funcionamiento para evitar un incendio o explosión.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1.Elemento de calentado	5.Temporizador	9.Lámpara
2.Posición del nivel	6.Puerta de cristal	10.Cobertura autolimpiable
3.Control de temperatura	7.Asa de la puerta	
4. Selector de función	8.Luz indicadora	

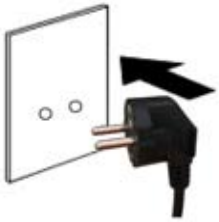
ACCESORIOS



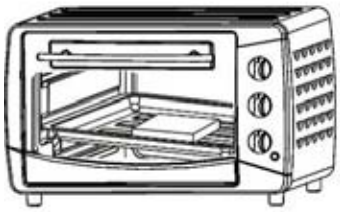
Espetón	Mango de asado	Bandeja de horneado	Mango de bandeja	Parrilla

INSTRUCCIONES CONCISAS

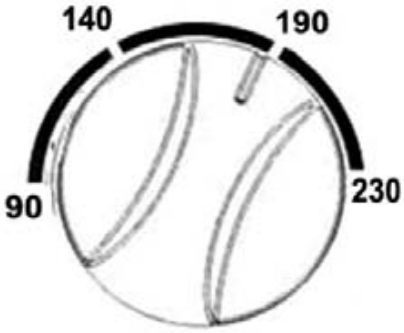
1 Introduzca el enchufe en una toma apropiada.



2 Coloque la comida en la parrilla, la bandeja de horneado o el espetón. A continuación, cierre la puerta de cristal.

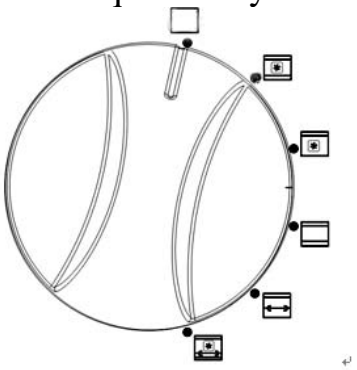


3 Ajuste el "Control de temperatura" girándolo hacia la derecha para seleccionar la temperatura adecuada, teniendo en cuenta el plato que vaya a cocinar.



Control de temperatura

4 Ajuste el "Selector de función" girándolo hacia la derecha para seleccionar la función de calentado adecuada. "□" indicará que no hay función.

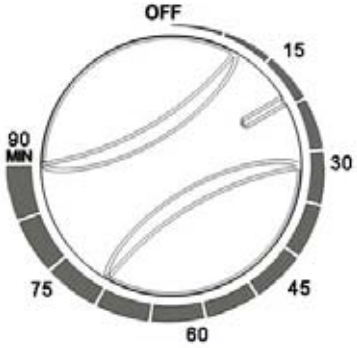
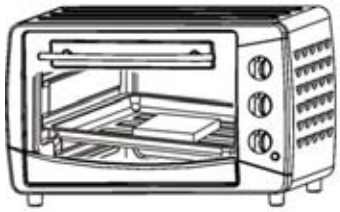


Selector de función

5 Ajuste el "Temporizador" en el número que indique el tiempo de cocinado (minutos). Ahora, el horno estará funcionando **¡Tenga cuidado con las superficies CALIENTES, NO abra la puerta de cristal durante el proceso de**

Calentado sup. e inf.
+
Función de convección

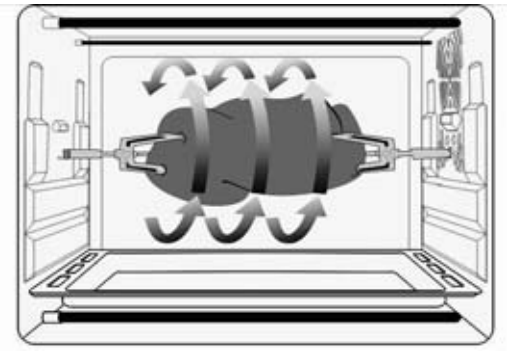
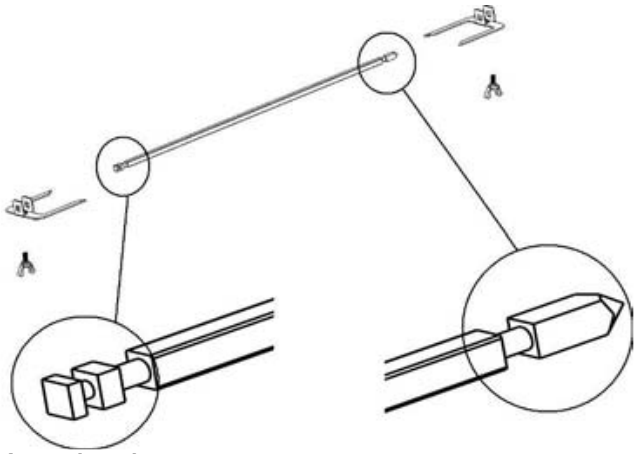
Calentado superior
+
Función de convección

cocinado! Temporizador  	Calentado sup. e inf. Calentado superior + Función de asado Calentado sup. e inf. + Función de convección y asado
6 El horno se apagará automáticamente cuando se agote el tiempo seleccionado y después de sonar un timbre. Por favor, saque la comida con cuidado y disfrute de ella plácidamente. 	7 Desenchufe el aparato después del uso o cuando deje la unidad desatendida. Deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Bandeja de horneado y parrilla		
	Comida (solo como referencia)	Cómo usar el mango de la bandeja
Bandeja de horneado ***Se recomienda su uso para la recogida de migas.***	Alitas de pollo, carne picada estilo hamburguesa, gratinados, pasteles, casi cualquier otro alimento cocinado	

Parrilla	Patatas al horno, alimentos secos	
Bandeja de horneado y parrilla	Para alimentos que suelten jugo, por ejemplo, pescado hervido, etc.	

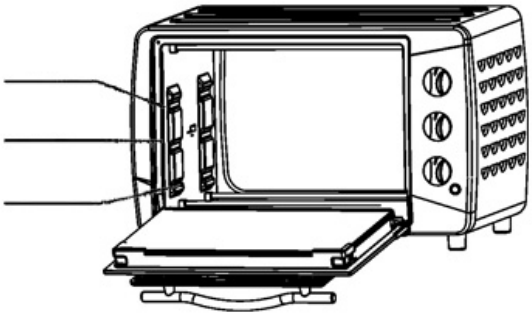
ADVERTENCIA
Tenga cuidado cuando retire líquidos calientes del horno

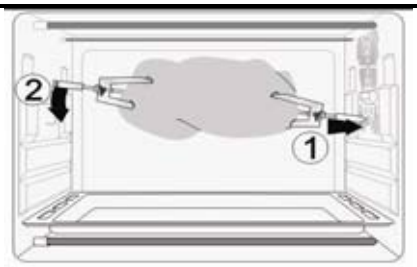
Función de asado	
Uso con espetón	Instalación del espetón
 Con esta función conseguirá un cocinado uniforme.	 Izquierda Derecha

Instalación del espetón	Retirar el espetón	Mango de asado

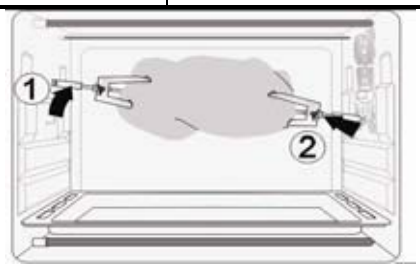
Posición de cocinado

Podrá colocar la bandeja en 3 posiciones diferentes, dependiendo de los platos que quiera preparar. Por ejemplo, cuando cocine macarrones gratinados y desee que la parte superior se haga más, la posición superior o la segunda del horno.



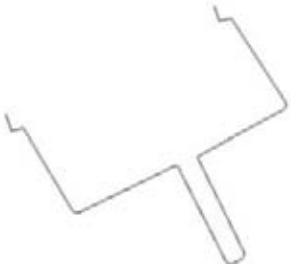


Instale el espetón en los orificios diseñados para su introducción y después colóquelo en la bandeja de asado.



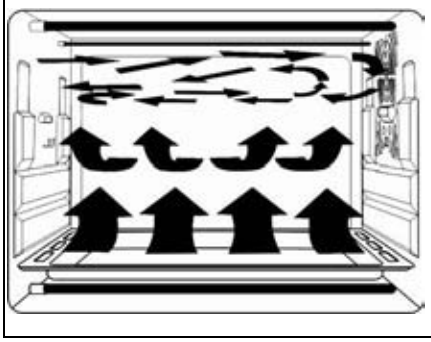
Use el mango de asado para extraer el espetón de la bandeja de asado, después sáquelo de los orificios.

***PRECAUCIÓN**: ¡Atención al jugo o aceite CALIENTE!*



Use siempre el mango de asado para desmontar el espetón.

Función de convección



Función especial de convección, con la que una potente y total circulación de aire conseguirá calentar los alimentos de forma más completa, conservando así el sabor original.

ADVERTENCIA
Tenga cuidado cuando retire líquidos calientes del horno
La primera vez que use el horno podría desprenderse humo y olor a quemado. Si es así, sepa que no se trata de un problema de funcionamiento.

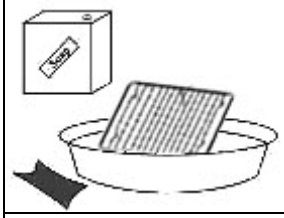
NOTA
Si el espacio interior estuviera sucio, el cocinado podría precisar más tiempo del habitual.

REFERENCIAS DE HORNEADO DE ALIMENTOS COMUNES (Solo como referencia)

Tipo de comida	Temperatura(℃)	Posición	Tiempo (MIN)
Pan	180	Tercera	9-13
Pastel	180	Segunda	25-35
Pescado	230	Segunda	10-15
Pollo/Pato	220-230	Segunda	30-45
Tortitas	160	Superior	7-10
Ternera	230	Segunda	8-15
Huevos/Cacahuetes	125-150	Segunda	6-10
Salchichas	200	Segunda	6-10
Hamburguesa	230	Segunda	10-14

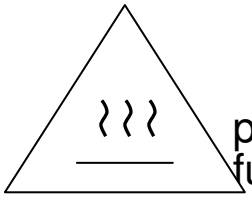
MÉTODO DE LIMPIEZA

	Desenchufe el aparato y deje que todas las partes se enfríen antes de la limpieza.
	Lave las superficies interiores y exteriores, la bandeja, parrilla y espetón con un algodón suave (o esponja) humedecido en un limpiador neutro. Aclare después con agua limpia. No utilice cepillos agresivos ni abrasivos para la limpieza, para evitar arañar la superficie interior del horno, y para proteger la bandeja, parrilla y espetón.
	No use limpiadores tóxicos ni abrasivos como gasolina, polvo para pulido, disolvente, etc.

	Saque la parrilla, añada limpiador neutro o lavavajillas en el agua, ponga a remojo la parrilla y después use una esponja blanda para limpiarla. Finalmente, aclare por completo con agua limpia y séquela antes de guardarla.
	Saque la bandeja de horneado, añada limpiador neutro o lavavajillas en el agua, ponga a remojo la bandeja y después use una esponja blanda para limpiarla. Finalmente, aclare por completo con agua limpia y séquela antes de guardarla.
	Remoje en paño limpiador en agua limpia, después sáquelo y escúrralo. A continuación, úselo para limpiar el interior y exterior de la unidad (incluyendo la ventanilla y los elementos de calentado). Finalmente, seque la unidad con un trapo limpio. El espacio interior está recubierto de materiales autolimpiables. Este material contiene una enzima especial que puede descomponer las moléculas de aceite. Así pues, no existe la necesidad de limpiar con la bayeta después de cocinar.

ADVERTENCIA
• Utilice únicamente accesorios recomendados.
• Si este producto dejara de funcionar de forma inesperada, apáguelo y desenchúfelo inmediatamente. Acuda a asistencia profesional antes de volver a usar el producto.
• Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, NO desmonte ni intente reparar el aparato por su cuenta. Devuélvalo a su distribuidor o a uno de nuestros centros de servicio técnico autorizado para su examen o reparación.

ADVERTENCIA ESPECIAL



Precaución: La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta cuando el aparato se encuentre en funcionamiento.

Precauciones importantes
Por favor, lea atentamente todas las instrucciones

Este aparato no ha sido pensado para su funcionamiento con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia externo.

Este aparato no ha sido pensado para ser usado por personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltos de experiencia o conocimiento su uso, a menos que hayan sido instruidos previamente o se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y de personas con poca experiencia o conocimiento, o de capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, siempre y cuando hayan recibido una instrucción y supervisión sobre un uso seguro de este aparato, además de ser conscientes de sus riesgos. Los niños no deberán jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberá ser realizada por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga este aparato y su cable de alimentación alejado de niños menores de 8 años.

Su aparato ha sido pensado solo para su uso en el hogar. No ha sido diseñado para su uso en los siguientes casos no cubiertos por la garantía: -

- En cocinas de personal de comercios, oficinas y otros entornos de trabajo,
- En granjas,
- Por los huéspedes de un hotel, pensión u otro tipo de entorno residencial,
- En Bed & Breakfasts.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su centro de servicio técnico o por personas de una cualificación similar, con el fin de evitar riesgos.

Servicio y asistencia

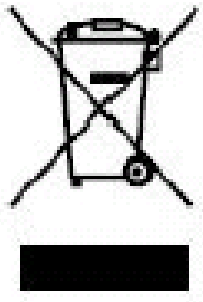
Para información:http://www.ices-electronics.com/
Para asistencia: http://icessupport.zendesk.com

Teléfono de asistencia ICES:

Alemania	0900-1520530	(Tarifa local)
Países Bajos	0900-23553626	(Tarifa local + 1ct P/min)
Bélgica	02-6200115	(Tarifa local)
Francia	0170480005	(Tarifa local)

El teléfono de asistencia está disponible de lunes a jueves, de 9 de la mañana a 6 de la tarde.
ICES ofrece servicio y garantía en cumplimiento de la ley de la Unión Europea, lo cual implica que en caso de que su producto precise ser reparado (tanto durante como después del periodo de garantía), deberá contactar directamente con su distribuidor.

Por favor, recuerde: No es posible enviar sus reparaciones directamente a ICES.
Nota importante: Si la unidad es abierta por un centro de servicio no oficial, la garantía quedará anulada.



Este símbolo indica que no deberá deshacerse del producto eléctrico o batería en cuestión tratándolo como desecho del hogar en el ámbito de la UE. Para garantizar un tratamiento residual correcto del producto y su batería, por favor, elimínelos cumpliendo con las leyes locales aplicables sobre requisitos para el desechado de equipos eléctricos y baterías. De hacerlo, ayudará a conservar recursos naturales y mejorar los estándares de protección medioambiental en el tratamiento y eliminación de residuos eléctricos (Directiva sobre la Eliminación de Equipos Eléctricos y Electrónicos).

Los productos con la marca CE cumplen con la Directiva EMC (2004/108/EC) y con la Directiva de Bajas Tensiones (2006/95/EC) emitida por la Comisión de la Unión Europea.

®Reservados todos los derechos

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Lenco model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2004/108/EC (EMC Directive)

Standards to which conformity is declared:

EN 55014-1:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
EN 55014-2:1997 +A1:2001+A2	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity
EN 61000-3-2:2006 +A1+A2	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤16 Ampere per phase)
EN 61000-3-3:2008	Electromagnetic compatibility (EMC); Part 3: Limits; Section 3: Limitation of voltage fluctuation and flicker in low-voltage supply systems for Equipment with rated current ≤ 16 Ampere.

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 27, 2013

Signature: _____

Name: G. Moors

EC-Declaration of Conformity

CE marking

We, Manufacturer/Importer
(full address)

STL Group BV
Ankerkade 20
5928 PL Venlo NL

declare that the product
(description of the apparatus, system, installation to which it refers)

Electric Oven
Ices model IEO-55LCR50

Is in conformity with

Council Directive 2006/95/EC (Low Voltage Directive)
Standards to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012+
EN 60335-2-9:2003
+A1+A2+A12+A13
EN 62233:2008

Safety requirements for mains operated household and related products

Manufacturer/Importer STL-group BV

Date: March 15, 2013

Signature: _____

Name: *G.Moors*